



VOUS TRAVAILLEZ DANS UNE ENTREPRISE DE l'esthétique

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

Pour les employeurs

- > Lors de la prise de rendez-vous, informer le/la client(e) sur les consignes sanitaires et les gestes barrières: communication orale ou/et écrite par téléphone ou/et via le site en ligne de rendez-vous.
 - > Afficher sur le site internet ou les réseaux sociaux les informations préalables à l'accueil des client(e)s: consignes sanitaires, modalités de prises de rendez-vous, organisation du service, modalités de paiement et retraits de marchandise.
 - > Afficher à l'entrée de l'entreprise toutes les informations préalables à l'accueil des client(e)s: consignes sanitaires, modalités de prises de rendez-vous, organisation du service, modalités de paiement et retraits de marchandise.
 - > Matérialiser la distanciation physique par un marquage au sol.
 - > Chaque personne entrant dans l'entreprise devra respecter la distanciation physique lors de l'accueil, dans les espaces communs de circulation et d'attente. Un mètre minimum de distance devra être respecté entre chaque personne.
 - > Chaque nouveau client entrant dans l'entreprise devra utiliser du gel hydro alcoolique mis à disposition à l'entrée.
 - > Placer aux endroits visibles des salariés les consignes à suivre durant leur présence sur le lieu de travail:
 - afficher les gestes barrières recommandés par les autorités sanitaires,
 - afficher « désinfecter les instruments et postes de travail après chaque client(e) ».
 - > Prévoir un plan de nettoyage et de désinfection, avec périodicité (après chaque client(e)) et suivi:
 - des surfaces de travail,
 - des cabines,
 - des équipements de travail, des appareils, des outils et matériels,
 - des poignées et boutons de portes et placards,
 - des zones de paiement,
 - de toutes les surfaces et objets susceptibles d'avoir été contaminés.
 - > Supprimer tout type de collation ainsi que les magazines mis à disposition des client(e)s.
 - > Dans la mesure du possible, laisser les portes ouvertes pour limiter les contacts avec les poignées, et à condition que cela n'empêche pas de réguler les accès et de préserver l'intimité des client(e)s. Si les portes restent fermées, désinfecter les poignées de portes après chaque entrée et sortie ou/et le professionnel ouvre et ferme la porte. Les portes coupe-feu doivent rester fermées.
- > Laisser en permanence à disposition sur les postes de travail, dans les vestiaires, les salles de pause et les espaces de stockage:
 - du gel hydroalcoolique,
 - du savon liquide,
 - des lingettes désinfectantes,
 - du spray désinfectant
 - des essuie-mains à usage unique,
 - des sacs poubelles,
 - des gants,
 - des blouses à usage unique ou des blouses lavables à 60° et au moins 2 blouses par esthéticienne afin de disposer d'une blouse pour chaque journée
 - des visières ou lunettes de protection.
 - > Attribuer des outils de travail individuels dans la mesure du possible.
 - > Mettre en place un sens de circulation unique pour éviter les croisements.
 - > Pour les établissements qui ne peuvent pas effectuer de marquage au sol (distance de 1 mètre) ou organiser un sens de circulation unique, adapter le nombre de rendez-vous en fonction du nombre de places disponibles en entreprise afin d'éviter toute attente.
 - > Afficher des règles d'utilisation des WC, avec usage de lingettes désinfectantes sur les poignées et divers équipements touchés. Après chaque action, il conviendra de se nettoyer et désinfecter les mains.
 - > Si un endroit dédié aux repas est prévu dans l'établissement, prendre les repas en horaires décalés et avec respect de la distanciation sociale à table. Définir le nombre de personnes pouvant déjeuner ensemble et ne laisser que le nombre de chaises suffisant. Sinon les repas seront pris en extérieur en horaire décalé éventuellement.
 - > Mettre en place une procédure de tri ainsi qu'un circuit des déchets en séparant le matériel susceptible d'être contaminé. Vider les poubelles en portant des gants réservés à cet usage. Utiliser des poubelles fermées à ouverture par commande non manuelle.
 - > Préparer un protocole de réception des marchandises de préférence hors présence de la clientèle en respectant les gestes sanitaires. Mettre en place un protocole d'hygiène pour la réception et le stockage des produits:
 - entreposage pour une durée minimum (quelques heures),
 - spray désinfectant,
 - ...
 - > Mettre à jour le Document d'Évaluation des Risques Professionnels et y annexer toutes les mesures sanitaires prises dans le cadre de la lutte contre la propagation du COVID-19. Il convient de rester vigilant sur les autres risques professionnels et d'intégrer en plus des risques liés au COVID 19 les risques chimiques et les risques liés aux chutes de personnes en raison de la répétition des actions de nettoyage et de désinfection.
 - > Éviter le port d'accessoires pour le personnel (bijoux etc.).
 - > Désinfecter le terminal de paiement et privilégier le

paiement sans contact. Pour les paiements en espèces, prévoir un ramasse-monnaie (soucoupe) et un gel hydroalcoolique à proximité pour la désinfection des mains.

- > Nettoyer les sols une fois par jour au minimum en utilisant les produits de désinfection adéquats. Prohiber l'usage de l'aspirateur. Si toutefois son usage est indispensable, l'utiliser en dehors de la présence des client(e)s et en présence de nombre restreint de salariés en responsabilité du nettoyage. L'utilisation d'aspirateur n'est recommandée que si ce dernier est muni d'un filtre HEPA (High Efficiency Particulate Air) retenant les micro-organismes de l'air rejeté par l'aspirateur.
- > Afficher le protocole et la périodicité du nettoyage et de la désinfection.
- > Prévoir des actions d'information et de formation du personnel, relatives aux mesures sanitaires.

Pour les salariés

- respecter les règles d'hygiène,
- changer de tenue ou de blouse tous les jours minimum.

Pour les client(e)s

- respecter les règles d'hygiène.

2 RÉALISER



Pour les employeurs

- contrôler la mise en œuvre du plan de nettoyage et de désinfection,
- prévoir un temps d'échanges avec les salariés en début de poste et en fin de poste pour recueillir les difficultés rencontrées dans l'application des nouvelles consignes et méthodes de travail ; identifier, en dehors des soins esthétiques, les circonstances où la distanciation n'a pu se tenir et rechercher avec eux comment pouvoir opérer différemment.
- vérifier le port des équipements de protection par les salariés et les client(e)s.

Pour les salariés

- respecter la distanciation physique (recommandée par les autorités sanitaires) entre chaque client(e) lors de l'accueil (1 mètre minimum de distance),
- éviter au maximum les contacts trop proches en face-à-face à l'accueil des client(e)s,
- porter des protections individuelles pour éviter toutes projections salivaires,
- le port des protections individuelles habituellement requises au titre d'autres risques (gants, lunettes de protection...) ne doit pas être remis en cause par les équipements et dispositifs mis en place spécifiquement pour lutter contre le Covid-19,
- obligation d'attacher les cheveux,
- encourager le paiement par carte bancaire et sans contact,
- en cas de paiement en espèces et de remise de monnaie, éviter les remises en mains propres et

désinfecter les surfaces sur lesquelles les espèces auront été déposées. Laisser du gel hydroalcoolique à proximité,

- la prise en charge des client(e)s doit se faire dans le respect de l'application des mesures de sécurité sanitaire afin d'éviter l'attente des client(e)s,
- utiliser des peignoirs ou des blouses à usage unique pour les client(e)s si possible. Pour les ser viettes, les laver à 60°C minimum,
- désinfecter après chaque prestation l'ensemble du poste de travail au moyen de lingettes ou de sprays désinfectants,
- se nettoyer les mains et les sécher systématiquement après chaque client(e),
- désinfecter après chaque prestation l'ensemble des outils utilisés. Prévoir un temps de désinfection des outils entre deux client(e)s en fonction des heures de rendez-vous.

3 VÉRIFIER



- S'assurer de l'approvisionnement permanent des consommables permettant de respecter les consignes d'hygiène: savons, essuie-mains à usage unique, gels hydroalcooliques, matériel de protection individuel, produits de nettoyage, lingettes de désinfection, rouleaux de papier absorbant, sacs-poubelle, ...
- procédez à des retours et partages d'expérience des aléas de la journée, tout en respectant la distanciation entre les individus, pour adapter l'organisation du travail et les mesures initialement prévues,
- prenez des nouvelles de l'état de santé (éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...) de vos collaborateurs régulièrement.

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, risques chimiques, chutes, 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.