




LA SANTE AU TRAVAIL 2 A
SERVICE INTERENTREPRISES DE SANTE AU TRAVAIL DE CORSE-DU-SUD

COVID-19 : GUIDE DE PRECONISATIONS À DESTINATION DES HOTELIERS DE PLEIN-AIR

Comment réussir votre reprise en toute sécurité



10 juin 2020



Les campings sont des lieux où les personnes se regroupent pour partager des moments de convivialité, de plaisir, d'échanges... difficilement compatibles avec les mesures de distanciation physique et les gestes barrières.

Afin de vous accompagner dans la mise en œuvre de ces mesures, un protocole de déconfinement a été rédigé par le Gouvernement. Il donne des directives générales.

I. PRINCIPES DE PREVENTIONS

Conformément aux principes généraux de prévention en matière de protection de la santé et sécurité au travail, la reprise d'activité doit conduire :

- à éviter les risques d'exposition au virus
- à évaluer les risques qui ne peuvent être évités
- à privilégier les mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle.

Les mesures de protection collective comprennent en particulier le maintien en toutes circonstances de la distanciation physique entre personnes d'au moins 1 mètre, les procédures de nettoyage et de désinfection des parties communes et des sanitaires, mais aussi des mesures organisationnelles telles que le séquençage des activités et la mise en place d'horaires décalés qui, en limitant les risques d'affluence et de concentration des personnels, permettent de respecter les règles de distanciation physique. Ce sont aussi toutes les dispositions relatives au nombre maximal de personnes simultanément admises dans un espace ouvert ainsi que la gestion des flux de circulation dans l'établissement. Ce sont des dispositions techniques, telles que des écrans de plexiglas, logiciels de prises de commandes, applications etc.

Ce n'est que lorsque l'ensemble de ces précautions ne permet pas de garantir le respect de la règle de distanciation physique, qu'elles doivent être complétées par des mesures de protection individuelle.

La définition et la mise en œuvre de toutes ces mesures nécessitent de procéder à l'évaluation des risques et de déterminer, en fonction de cette évaluation les mesures de prévention les plus pertinentes afin de pouvoir respecter et faire respecter les gestes barrières recommandés par les autorités sanitaires.

A cet effet il convient de se référer aux recommandations contenues dans le protocole national de déconfinement et aux fiches métiers et guides du Ministère du Travail.



II. QUELS SONT LES RISQUES DE TRANSMISSION DU COVID-19 ?

- **Contact avec postillons ou gouttelettes contaminées** : ce sont des sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux. Elles vous contaminent par contact étroit dans un même lieu de vie ou par 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
- **Contact main/visage** : risque important de transmission via des mains souillées, non lavées ou mal lavées
- **Contact avec surfaces contaminées** : objets, cartons, poignées...
Le virus peut survivre quelques heures
- **Contact avec des gestes quotidiens** : manger, fumer, vapoter ...
Si vous avez les mains souillées, non lavées ou mal lavées et 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.

III. QUELS SONT LES PRINCIPAUX GESTES BARRIERES POUR EVITER CETTE TRANSMISSION ?



- La distanciation physique : respect d'une distance minimale de 1 mètre entre les personnes à tout moment
- Saluer sans se serrer la main et sans embrassade
- Se moucher avec un mouchoir à usage unique et le jeter dans la poubelle, éternuer ou tousser en se protégeant avec un mouchoir et le jeter ou à défaut éternuer et tousser dans son coude
- Se laver fréquemment les mains à l'eau et au savon liquide, à minima :
 - ✓ en début de journée
 - ✓ à chaque changement de tâche
 - ✓ avant de manger boire ou fumer
 - ✓ après contact impromptu avec d'autres personnes ou port d'objets récemment manipulés par d'autres personnes
- Se sécher les mains avec des essuie-mains en papier à usage unique
- Eviter de se toucher le visage, avec ou sans gants et sans nettoyage préalable des mains
- Ne pas porter de bijoux.



IV. MESURES POUR LE PERSONNEL

À l'embauche, fournir un livret d'accueil à chaque salarié, comprenant notamment les règles sanitaires à respecter (fiches métier)

Les personnes vulnérables peuvent se voir confier des tâches leur permettant de respecter les mesures barrière et d'éviter tout contact avec la clientèle et le reste du personnel (télétravail, tâches administratives...)

- Demander à tout salarié présentant des symptômes de rester chez lui et de prévenir l'établissement. Possibilité de demander une autosurveillance journalière de la température
- Informer les salariés comment se laver correctement les mains et se les désinfecter au gel Hydroalcoolique. Afficher les consignes.

Le SIST 2A peut dispenser des sensibilisations à l'hygiène professionnelle pour respecter les bonnes pratiques (lavage des mains, désinfection au gel Hydroalcoolique, port du masque etc.).

- Mettre à disposition des salariés le matériel nécessaire :
 - ✓ distributeurs de savon
 - ✓ distributeurs de gel Hydroalcoolique en différents lieux avec affichage sur leur utilisation. Privilégier des dispositifs sans contact manuel
 - ✓ essuie-mains jetables
 - ✓ produits désinfectants (avec 70% d'alcool ou validés par la norme EN 14476) ;
 - ✓ lingettes jetables
 - ✓ poubelles fermées avec pédale / contenants fermés pour les serviettes, torchons, tabliers... Mettre en place un système pour éviter de toucher les poignées de porte.

V. EQUIPEMENTS DES SALARIES

- À leur arrivée sur leur poste de travail, les salariés doivent se laver les mains (eau/savon) et s'équiper (port du masque et le cas échéant des vêtements de travail)
- Afficher les informations sur le lavage des mains, l'utilisation du gel Hydroalcoolique et le port du masque.



A. TENUES DE TRAVAIL

- Adapter les vêtements de travail (tabliers jetables en plonge, tenues de service et de cuisine) différents de la tenue de ville, manches courtes afin de pouvoir se laver les mains correctement
- Affaires de ville / vêtements de travail séparés (casiers personnels si possible)
- Cheveux attachés, pas de port de bijoux (bagues, bracelets...), ongles courts
- Nettoyage des vêtements de travail :
 - ✓ en interne : par les salariés sur site (lavage à 60° pendant 30 minutes minimum) ou prévoir un contenant à usage unique pour le transport de ses vêtements de travail.
 - ✓ en externe : par un prestataire de nettoyage, prévoir un panier à pédale identifié pour déposer les tenues de travail
- Les salariés doivent porter un masque chirurgical ou masque en tissu lavable (norme AFNOR) **2 masques par salarié et par jour minimum**
- L'utilisation des gants à usage unique doit se faire normalement, le virus ne passe pas à travers les mains. Il est par conséquent inutile de porter des gants en continue
- Prévoir une poubelle à pédale dans les vestiaires, réception...
- Attribuer des outils de travail individuels : chaque poste doit être autonome en matériel outillage, matériel bureautique
- Désinfecter chaque outil avant et après utilisation
- S'assurer de l'approvisionnement permanent des consommables (gel Hydroalcoolique, lingettes, savons, sacs poubelle, sprays désinfectants, masques chirurgicaux...)



B. INSTALLATIONS SANITAIRES / SALLE DE PAUSE

- Fournir des bouteilles d'eau individuelles
- Faire prendre les repas en horaire décalé et avec respect de la distance d'1 m à table le cas échéant
- Définir le nombre de personnes qui peuvent déjeuner ensemble et ne laisser que le nombre de chaises suffisant
- Nettoyer la salle de pause de toute surface ou équipements en contact avec les mains avant et après chaque pause
- Les mains doivent être lavées (eau/savon) avant et après chaque pause tabac ou repas

- Evacuer les déchets régulièrement, les tenues jetables et gants doivent être immédiatement mis dans des sacs poubelles après usage. Les mains sont nettoyées à l'eau et au savon ou alors au GHA
- Vérifier le nettoyage régulier des sanitaires au moins deux fois par jour, et s'assurer en permanence de la présence de savon et moyens de séchage à usage unique
- Mettre en permanence à disposition à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gel hydro alcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs poubelle.



VI. MISE EN PLACE DE PROTOCOLES SPECIFIQUES POUR GERER LES CAS DE SUSPICION DE CONTAGION

Mettre en quarantaine des employés présentant des symptômes ou revenant de zones à risque ; pour les clients suspectés d'être infectés, mise à disposition d'un espace spécifique pour l'isolement en attente de la prise en charge médicale ; isolement préventif des personnes ayant été en contact avec la personne potentiellement malade ; nettoyage et désinfection des installations et équipements avec lesquelles la personne a été en contact.

VII. PENSEZ AUSSI AUX RISQUES PSYCHOSOCIAUX

Du fait de l'épidémie de coronavirus et du risque de contamination, les salariés peuvent ressentir une peur pour leur santé et celle de leur famille, mais aussi la peur d'être soi-même un vecteur de contamination pour les clients.

À ces éléments peut s'ajouter le risque d'une charge de travail augmentée tant au niveau physique qu'au niveau psychique du fait de :

- un absentéisme accru (personnes « fragiles », garde d'enfants, personnes atteintes...)
- la modification des habitudes de travail (horaires, durée d'entretien des surfaces, organisation, modes opératoires...)
- contraintes physiques et psychologiques plus importantes (répétitivité des gestes, contraintes posturales lors de l'entretien, ...)
- sur-sollicitations des clients lors du service.

La mise en place de nouvelles règles de fonctionnement peut être vécue comme une perte de la qualité de travail pour les salariés (perte de l'accueil, de la convivialité, du partage et du plaisir) et de ce fait, être source de tension avec les clients, notamment si l'établissement doit refuser des clients (manque de place, symptômes). Ces nouvelles règles de fonctionnement peuvent aussi être à l'origine d'inquiétudes pour la pérennité de l'emploi des salariés.

Le développement de la vente à emporter, du drive, de la livraison peuvent permettre de limiter ces contraintes.

Afin de limiter l'apparition de ces risques, il est possible de :

- construire des nouveaux modes opératoires avec les salariés afin d'être au plus près des nécessités du terrain
- impliquer les salariés :
 - ✓ organiser des réunions avec les équipes (en respectant les mesures barrières) pour préparer la réouverture (informer sur les futures règles, trouver ensemble les fonctionnements à mettre en place et se projeter dans les futurs services)
 - ✓ participer à l'élaboration des nouvelles règles de fonctionnement peut permettre de diminuer l'anxiété des salariés
- soutenir les salariés face à l'agressivité des clients
- multiplier les modalités d'information des clients en amont par mail lors des réservations, par affichage dans l'établissement
- vérifier et ajuster au quotidien les mesures mises en place.

VIII. PRÉCONISATIONS ENVERS LES CLIENTS



A. GESTION DES RESERVATIONS ET DES APPELS TELEPHONIQUES

- Limiter la transmission du téléphone entre les salariés. Nous vous recommandons de confier cette tâche à une seule personne
- Privilégier la réservation par téléphone ou par internet afin d'organiser et d'optimiser l'accueil des clients (centrale de réservation, paiement en ligne...)
- Communiquer sur les règles sanitaires en vigueur dans l'établissement lors des réservations (par téléphone, lors de confirmations par mail, en première page sur le site internet et les réseaux sociaux...)
- Expliquer aux clients les mesures de protection prises pour vos salariés et eux-mêmes. Le traitement des demandes et exigences sera réalisé dans la limite des contraintes sanitaires
- Fixer une heure d'arrivée à respecter impérativement



B. ACCUEIL DES CLIENTS

- Créer des zones d'attente pour les clients se présentant avec ou sans réservation avec marquage au sol des distances de sécurité à respecter, file d'attente balisée, mise en place d'un sens de circulation
- Afficher les mesures sanitaires à appliquer dans l'établissement
- Mettre à disposition du Gel Hydroalcoolique (GHA) pour la désinfection des mains
- Accueillir un seul client à la fois et par famille avec port de masque obligatoire
- Positionner des plexiglas entre les clients et les réceptionnistes
- Fixer des heures d'arrivées à respecter afin d'échelonner la présence des clients à la réception. Au préalable, récupérez leurs numéros de téléphone afin de les avertir en cas de retard, il faut absolument éviter l'attente des clients à la réception
- Privilégier un check in rapide grâce aux réservations en ligne ou par le biais de QR code
- Installer une boîte pour récupérer les clés au départ des clients. Les désinfecter avant de les remettre aux clients suivants
- Tenir compte des temps de nettoyage et de désinfection dans le planning.

C. PAIEMENTS

- Pour les paiements par carte bancaire : à *privilégier*
 - ✓ ne pas toucher les cartes ou les désinfecter à l'aide d'une lingette
 - ✓ demander au client de passer ses mains au GHA avant d'utiliser le clavier
 - ✓ le TPE doit être couvert par un film alimentaire, le changer ou le désinfecter régulièrement
 - ✓ prévoir un stylet pour que le client compose son code, désinfection après chaque usage.
- Pour les paiements en espèces et la remise de monnaie :
 - ✓ paiement en caisse : mettre en place une coupelle afin que le client dépose son paiement en espèce et rendre la monnaie à partir du fond de caisse habituel. Nous vous conseillons de traiter l'argent dans la boîte le lendemain matin, cela permet d'isoler l'argent qui rentre (potentiellement souillé) du fond de caisse (propre) et de réduire les manipulations.
- Pour les paiements en chèque :
 - ✓ privilégier l'utilisation du stylo personnel du client ou nettoyer le stylo mis à disposition après chaque utilisation.

Nous vous recommandons de vous laver les mains après chaque manipulation d'argent.





D. ESPACES ET SANITAIRES COMMUNS

- Mettre des affiches rappelant les gestes barrières
- Mettre à disposition du GHA
- Prévoir un sens de circulation (balisage)
- Limiter la fréquentation
- Placer des marques au sol pour d'éventuelles files d'attente :
 - ✓ devant les toilettes, lavabos, bacs lave-vaisselle, douches...
- Condamner certains équipements pour assurer les mesures de distanciation :
 - ✓ un lavabo sur deux par exemple
- Mettre à disposition du matériel de désinfection pour encourager les usagers à nettoyer eux-mêmes les surfaces avant utilisation.
- Vider régulièrement les poubelles et renforcer la fréquence de nettoyage avec un produit désinfectant.
- Mettre une feuille d'émargement horodatée pour le personnel justifiant la désinfection.

E. LES HEBERGEMENTS



- **Pour les espaces de camping en tente, caravane ou camping-car** : délimiter les emplacements afin d'assurer les mesures de distanciation physique entre chaque groupe de campeurs
- **Pour les hébergements types mobil-home, chalet...** : demander aux clients d'apporter leur propre linge de lit et de toilette. À défaut, encadrer la récupération des linges
- Exclure les visiteurs ou les personnes extérieures autres que les locataires ou propriétaires de l'hébergement
- Favoriser une rotation maximale des hébergements entre les clients, en fonction du taux d'occupation, afin de laisser vacants les hébergements le plus longtemps possible entre deux réservations.

F. POUR LE NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES HEBERGEMENTS



- Vérifier que les informations à destination du client, sur la nouvelle organisation de l'établissement soient bien en place. Lui suggérer de participer à certains actes (dépôt des serviettes dans la douche, respect des gestes barrières...). Ajuster le linge de salle de bain selon le nombre d'occupants

- Épurer au maximum la décoration, enlever les couvre-lits et coussins décoratifs...
- Enlever les cartes et menus, flyers, les stylos et carnets papiers. Préciser qu'ils sont disponibles sur demande à la réception. Prévoir un guide dématérialisé en ligne, ou accessible par QR code.
- Mettre en place un plan de nettoyage renforcé et adapté au risque COVID-19 avec périodicité et suivi : poignées, interrupteurs, robinets, bouton de chasse d'eau, télécommandes, téléphone, coffre, sèche-cheveux, électroménager, plateau de courtoisie, chaises, accoudoirs... Et tout accessoire susceptible d'avoir été en contact avec la main
- Ne pas utiliser d'aspirateur ou de balai. Préférer le nettoyage à l'humide
- Utiliser les nettoyants détergents habituels s'ils répondent aux normes virucides (EN 14476):
 - ✓ Suivre les consignes du fabricant : concentration, application, temps de contact.
 - ✓ Éviter les vaporisateurs et pulvérisateurs.
- Aérer les locaux pendant et après le nettoyage
- Mettre draps et serviettes usagées dans un sac
- Pour les hébergements équipés d'une climatisation, prévoir une désinfection plus régulière.

G. POUR LE PERSONNEL




- Porter une tenue de protection à usage individuel adaptée pour la réalisation du nettoyage et désinfection des locaux (masque de protection, gants imperméables, tablier jetable)
- Se laver les mains jusqu'à l'avant-bras à l'eau et au savon avant et après le port de gants
- Attribuer dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail individuels. Préparer minutieusement son chariot ou son panier individuel, pour ne rien oublier (dont gants, GHA, masques...)

H. RESTAURATION À EMPORTER, SNACK, EPICERIE



- Limiter l'entrée dans le local selon la taille de celui-ci
- Informer les clients dès la porte d'entrée, des consignes d'accès et d'hygiène
- Matérialiser la file d'attente en extérieur par un marquage au sol tous les 1 m
- Instaurer si possible un sens de circulation avec une entrée et une sortie afin que les clients se croisent le moins possible. Le matérialiser au sol

- 
- Prévoir un espace où les clients peuvent se désinfecter les mains avec du gel Hydroalcoolique
 - Proposer, si possible un service de livraison et de vente à emporter en encourageant l'utilisation de contenants personnels, adaptation des salles pour assurer la distance nécessaire entre les tables (1m entre chaque)
 - Installer un plexiglas ou placer des tables sur la longueur de la vitrine et de la caisse, afin de rester à distance. Condamner éventuellement l'entrée et accueillir sur le pas de la porte, les clients attendant à l'extérieur que la commande soit prête
 - Dans les commerces, inviter les clients à ne pas toucher les produits proposés (affichages). Mettre les armoires réfrigérées et congélateurs, ainsi que la boulangerie en accès exclusif par le vendeur
 - Pour le snack, espacer les tables d'1 m, affichez la carte sur une ardoise
 - Pour les épiceries, proposer un « drive » en prenant des commandes par téléphone, en ligne ou via une application puis les livrer directement sur l'emplacement ou devant le mobil-home. Assurez-vous que le sac soit bien récupéré par le client, en se tenant à distance
 - Pour la vente à emporter, prendre les commandes par téléphone, en ligne ou par application et valider un horaire afin d'étaler les retraits et de limiter les regroupements de personnes. Sinon, proposer une livraison individuelle devant la porte de l'hébergement
 - Privilégier un paiement par carte bancaire ou ajouter la note à celle de l'hébergement. En cas de paiement par espèces, prévoir deux caisses avec suffisamment de monnaie. Les espèces reçues sont mises dans une caisse, le rendu d'espèce se fait avec de la monnaie « propre » reçu des banques. La monnaie reçue pourra être manipulée après quelques heures
 - Établir un plan de nettoyage avec périodicité et suivi : surfaces et équipements de travail, outils, poignées, rampes, paniers, portes, interrupteurs, boutons, TPE, zone de paiement, tapis de caisse, plexiglas, matériels, plus généralement tout objet et surfaces susceptibles d'avoir été en contact avec les mains, ainsi que les équipements de travail communs
 - Se laver les mains (eau/savon) aussi souvent que nécessaire, au moins toutes les heures.



I. PISCINE, AIRE DE JEUX, SALLE FITNESS

- Avant réouverture des espaces aquatiques, procéder aux entretiens, déclarations et opérations sanitaires nécessaires (purges, lavage des filtres et canalisations, traitement et surveillance des légionnelles, vérification des équipements et produits de traitement...)
- Respecter les modalités de désinfection de l'eau, selon le Code de la Santé Publique, pour contrôler les dangers microbiologiques dans les piscines ouvertes au public. Ne pas surdoser les produits de traitement
- Adapter et limiter les capacités d'accueil, pour gérer l'affluence. Organiser par exemple plusieurs périodes d'ouverture par jour, avec un accès contrôlé (couleur de bracelet...). Informer vos clients dès leur arrivée
- Rendre le passage obligatoire par la douche et le pédiluve pour l'accès à la piscine
- Disposer un GHA à proximité du portail d'accès au bassin, à recharger très régulièrement
- Aménager la distanciation physique minimale dans les bassins et sur les plages. Placer les bains de soleil à distance les uns des autres
- Inciter les clients à recouvrir les bains de soleil avec une serviette
- Installer les équipements de fitness à distance et positionner un ou plusieurs distributeurs de lingettes désinfectantes bien en vue. Obliger chaque utilisateur à nettoyer avant et après utilisation
- Limiter à 10 personnes (ou moins) les cours collectifs. Ne les organiser qu'en extérieur. Veiller à la distance de 1 m entre chaque participant
- Limitation du nombre d'enfants en simultané sur les équipements de plein-air
- Sensibiliser les clients pour les inciter à utiliser leur propre matériel pour les structures de plein air autres que les aires de jeux (ex : raquettes de tennis) ; rondes de désinfection régulières par le personnel
- Interdire l'accès aux personnes présentant des symptômes du COVID-19 ou des signes de troubles respiratoires ou digestifs (panneau informatif à l'entrée)
- Encourager les baigneurs hors de l'eau à respecter les gestes barrières pour éviter une transmission interindividuelle en dehors des bassins

- Augmenter la fréquence de nettoyage/désinfection des espaces hors bassins, par exemple 3 fois par jour (entre deux périodes d'ouverture). Insister notamment sur les zones et le matériel fréquemment touchées par les clients (bains de soleil, plongeur, rambarde, toilettes, tapis de yoga, assise et poignées des appareils de fitness...).



J. LA BLANCHISSERIE, BUANDERIE

- Matérialiser au sol les circulations. Prévoir une zone spécifique pour entreposer le linge sale. Stocker le linge propre dans des endroits fermés. Veiller au respect des distances et le croisement entre propre et sale (linge, draps, poubelles...). Ne pas stocker le linge souillé dans les mêmes locaux que le linge propre
- Organiser le planning et les espaces de travail pour limiter le nombre de personnes. Adopter des outils de travail individuels si possible
- Gérer le linge sale avec une tenue adaptée (manches longues) et avec des gants. Changer de vêtement de travail quotidiennement
- Ne pas secouer les draps et le linge. Ne pas plaquer les draps et le linge contre vous
- Laver les linges à 60°C minimum. Privilégier un dosage automatique des lessives
- Établir un plan de nettoyage avec périodicité et suivi (plusieurs fois par jour) : Surfaces de travail, outils, poignées de portes, lave-linges, sèche-linges, calandreuse, fers à repasser... plus généralement tout objet ou surface susceptible d'avoir été en contact avec les mains
- Pour les espaces laveries collectives, organiser deux à trois nettoyages et désinfections des lieux et des équipements par jour. Aérer au moins 15 min plusieurs fois par jour.

K. ESPACES VERTS ET ATELIERS TECHNIQUES

- Organiser le planning d'intervention selon les priorités. Reporter les non-urgentes et diminuer la fréquence de certaines, par exemple la tonte, le désherbage, la taille de haie...
- Transmettre les consignes et échanger les informations de préférence par des outils digitaux pour enregistrer, suivre et gérer chaque bon d'intervention. Cela facilite la communication entre chaque service, et permet d'informer rapidement le client. L'utilisation de papier est également réduite et évite la transmission du virus



- Limiter les déplacements. Si indispensable, organiser le transport un par véhicule. Sinon, 2 passagers positionnés en croix, l'un devant, l'autre derrière. Et utilisez des masques
- Délimiter au mieux vos interventions, par exemple avec de la rubalise, pour éviter que des gens extérieurs ne viennent dans la zone
- Si vous êtes plusieurs, préférer le travail côte à côte, plutôt qu'en face à face. Ne donner rien de la main à la main pour maintenir une distance de 1 m. Porter un masque
- En intérieur, nettoyer au préalable la zone d'intervention (lingette à usage unique) et utiliser une protection sur vos vêtements, dans un espace confiné ou exigu potentiellement contaminé
- Limiter l'accès aux ateliers techniques au strict minimum. Fermer à clés et nommer un responsable
- Répartir l'outillage par agent. Utiliser systématiquement des gants individuels et adaptés aux tâches, dont le port doit être permanent. Nettoyer le matériel, les outils et les commandes
- Se laver les mains (au savon) entre chaque changement d'EPI (équipement de protection individuelle) et après chaque intervention. S'assurer de la présence de GHA et de masque dans le chariot ou la caisse d'intervention technique
- Réduire la climatisation au strict nécessaire. Nettoyer plus souvent les filtres des climatiseurs et des centrales de traitement de l'air. Préférer l'usage de filtres à air haute efficacité HEPA. Désactiver la recirculation de l'air. Favoriser l'aération naturelle.

IX. LIVREURS ET PRESTATAIRES EXTERIEURS



- Mettre en place des procédures spécifiques pour les accueillir lorsqu'ils interviennent dans les établissements (avenants aux documents : protocoles, cahiers des charges...)
- Prévoir des horaires de livraison en dehors de la présence des clients
- Laisser les livreurs déposer les marchandises en se tenant à distance. Demander leur de porter un masque
- Organiser les livraisons de manière à pouvoir aménager une zone d'attente pour les produits non alimentaires ou secs, non périssables. Retirer et jeter les emballages dans des zones dédiées (attendre environ 20 minutes que les gouttelettes soient retombées)
- Procéder au lavage des mains une fois l'opération terminée.



MISE A JOUR DU DOCUMENT UNIQUE

Dans votre Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP), vous avez identifié et classé les risques auxquels pouvaient être exposés vos salariés. L'ensemble de ces éléments est consigné dans un document : le Document Unique de Sécurité.

L'impact du COVID19 oblige toutes les entreprises à organiser les postes et la relation de travail afin de protéger les salariés. La simple existence d'un document unique superposé à des notes et des consignes ou recommandations sur la prévention du COVID 19 est insuffisante. Pensez à mettre à jour votre DUERP.

Pour faciliter l'évaluation des risques et l'identification des mesures à prendre, le service de santé au travail de Corse-du-Sud met à votre disposition les outils nécessaires, cliquer [ici](#), ou bien contacter nous à l'adresse indiquée ci-dessous.



AIDE FINANCIERE

La CARSAT met en place des aides pour l'achat de matériel dans le cadre des mesures de prévention du risque coronavirus. Vous pouvez consulter le lien suivant pour plus d'informations : <https://www.ameli.fr/corse-du-sud/entreprise/covid-19/une-subvention-pour-aider-les-tpe-et-pme-prevenir-le-covid-19-au-travail>

LES DOCUMENTS CI-DESSOUS SONT DISPONIBLES SUR LE SITE DU SIST2A

- Plan de reprise d'activité – Document SIST 2A
- Aide à la réalisation du Document Unique – Document SIST 2A
- Aide financière CARSAT
- Affiche « Ajuster le masque » - INRS
- Affiche « Le lavage des mains » – INPES
- Affiche « Utilisation du gel Hydroalcoolique » - INRS

VOTRE SERVICE DE SANTE AU TRAVAIL PEUT VOUS ACCOMPAGNER POUR DEFINIR UNE ORGANISATION APPROPRIEE A VOTRE STRUCTURE ET SE TIENT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS VOTRE DEMARCHE D'EVALUATION ET DE PREVENTION DES RISQUES.

N'hésitez pas à nous contacter : www.sist2a.com

Il convient de noter que les procédures et consignes, basées sur l'état actuel des connaissances du COVID-19, sont susceptibles d'évoluer en fonction des difficultés relevées ou de nouveaux éléments portés à notre connaissance.

SERVICE INTERENTREPRISES DE SANTE AU TRAVAIL DE CORSE-DU-SUD
Rue Paul Colonna D'Istria – Immeuble Rocade Padules A2 - BP 914 - 20700 AJACCIO Cedex 9
SIRET : 782 991 830 000 20 - APE : 8621 Z – N° Intracommunautaire FR 28782991830
www.sist2a.com