



ACCOMPAGNEMENT DE LA FILIÈRE HOTELLERIE EN CORSE pour la mise en œuvre des mesures sanitaires liées au COVID-19



1- Présentation :

La Préfecture de Corse en partenariat avec la Collectivité de Corse et les partenaires sociaux a mis en place un groupe de travail à visée opérationnelle avec les représentants de la filière tourisme afin d'aider les professionnels à poursuivre ou reprendre leurs activités en mettant en œuvre toutes les dispositions nécessaires pour protéger efficacement leurs salariés du risque de contamination par le COVID-19.

Dans cet objectif, la DIRECCTE de Corse et l'Agence du Tourisme de Corse, en collaboration avec l'UMIH et le Cercle des Grandes maisons de Corse, avec l'appui de la CARSAT Sud-Est et des services de santé au travail de Haute-Corse et de Corse-du-Sud, ont organisé un travail partenarial pour mettre à disposition des professionnels les informations utiles sur les préconisations sanitaires à respecter et sur les moyens de les mettre en application.

A cet effet, les fiches métiers de préconisations sanitaires du ministère du travail ont été testées au sein de deux établissements de Corse et leur opérationnalité a ainsi été vérifiée sur place en présence des représentants de l'UMIH, de l'ATC, de la DIRECCTE, de la CARSAT et des deux services de santé au travail. Ce travail ne se substitue donc pas aux préconisations sanitaires nationales et n'en ajoute pas de nouvelles.

Les deux fiches métiers « Réceptionniste/veilleur de nuit » et « Femme de chambre /Valet de chambre » ci-dessous ont pu ainsi être enrichies de conseils pratiques et d'explicitations pour en faciliter la mise en place dans tous les établissements comparables, mais ce travail ne recouvre pas toutes les activités des métiers de l'hôtellerie, pour lesquelles la profession a également édité des fiches pratiques.

Ce document a été actualisé pour tenir compte des préconisations sanitaires contenues dans le nouveau protocole national de déconfinement du 24 juin 2020.

Bien entendu, l'ensemble de ces préconisations pourra continuer d'évoluer en fonction de la situation sanitaire et de l'adaptation des préconisations qui pourront être décidées par les pouvoirs publics.

2- Recommandations générales :

- + Il conviendra d'associer étroitement le personnel et les instances représentatives (CSE) pour l'élaboration des conditions de reprise ou de poursuite de l'activité.
- + 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
 - à prévoir des modalités d'information et de formation des personnels adaptées pour la prise en compte du risque COVID-19

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 par exemple, la mise en place d'écrans de protection en plexiglas pour les postes avec contacts fréquents ou rapprochés avec la clientèle.

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 complétée par des mesures de protection individuelle, telles que le port du masque.

- + **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 barrière 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.

- + **L'adoption de l'ensemble des mesures de prévention du risque COVID-19 devra se faire, dans toute la mesure du possible, en veillant à maintenir au mieux les engagements dans les démarches de préservation de l'environnement et de « tourisme durable » dans lesquelles le secteur de l'hôtellerie s'est engagé avec le soutien de la collectivité de Corse et de l'ADEME.**

- Pour obtenir un accompagnement personnalisé, un conseil, une information, des réponses à toutes vos questions sur les mesures sanitaires à respecter et la protection de la santé et sécurité de vos salariés, contactez votre service de santé au travail : [santé au travail de Haute-Corse](#) ou [santé au travail de Corse-du-Sud](#).
- Vous pouvez également solliciter les conseils ou l'accompagnement des services de la [CARSAT SUD-EST](#) et de la [DIRECCTE](#).

3- Fiches métiers enrichies : « Réceptionniste/veilleur de nuit » et « Femme de chambre/valet de chambre »



Fiche conseil métier « réceptionniste – veilleur de nuit »

FICHE RECEPTIONNISTE – VEILLEUR DE NUIT	
Fiche conseil métier du ministère du Travail	Conseils pour la mise en œuvre
PRÉPARER	
Accueil, séjour et départ du client:	
Systematisez les réservations par téléphone, e-mail, site web	Exception faite des hôtels recevant des clients de passage pour lesquels les consignes de sécurité seront données à leur arrivée par le réceptionniste ou le veilleur de nuit. Les consignes spécifiques devront être affichées dans les chambres et dans les zones de circulation (hall, ascenseur,...)
Fixez des heures d'arrivées à respecter afin d'échelonner la présence de clients dans la salle de réception	Pour les arrivées en nombre (groupes), anticiper la période d'affluence : organiser l'accueil afin de maintenir la distanciation et gérer le flux ; Un accueil en extérieur peut-être organisé. Dans ce cas particulier, prévoir le balisage nécessaire pour l'éventuelle file d'attente (voir plus bas)
Rédigez une affichette précisant les consignes et modalités de fonctionnement pour le client	Information sur les consignes et protocoles d'accueil sur les sites de réservation et par mail après confirmation de la réservation (moyen d'éviter l'impression papier et la mise à disposition de flyers sur le comptoir de la réception).
Expliquez en amont au client que ses demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et limitées au strict nécessaire	
Adaptez la banque d'accueil pour permettre plusieurs postes de travail séparés de plus d'1 m. et dédiez un poste à chaque salarié	A adapter selon le dimensionnement de l'hôtel. Si besoin, organiser un roulement du personnel à l'accueil. La distance d'1 mètre est un minimum. Pour les arrivées en nombre (groupes), organiser l'accueil afin de maintenir la distanciation : prévoir une organisation avec le tour opérateur ou le guide et prévoir un accueil à l'extérieur de l'hôtel si la configuration le permet.

Prévoyez une zone de dépose des clés/cartes et documents	
Proscrivez si possible la signature sur facture ou réservation	
Mettez en place à l'accueil une barrière rigide ou film plastique transparent 1 m x 1 m	
Faites entrer les clients un par un. À défaut, matérialisez par tout moyen une distance de 1 m. entre les clients à l'accueil	Des files d'attentes doivent être matérialisés par des marquages au sol espacés d'au moins 1m y compris à l'extérieur de l'hôtel.
Nettoyez fréquemment et en cas de risque suspecté de contamination les poignées de porte, boutons d'ascenseur, interrupteurs... toutes surfaces susceptibles d'avoir été en contact avec les mains	
Établissez et matérialisez un plan de circulation pour limiter les croisements et respecter les distances de distanciation	L'organisation de la circulation est fonction de la taille et de la structure de l'hôtel et devra être adaptée à l'entreprise. Privilégier un sens unique de circulation sinon organiser la circulation afin de respecter les règles de distanciation. Le port d'un masque est obligatoire lorsque la distanciation physique ne peut être garantie
Réglez l'ensemble des conditions de départ avec les clients par téléphone ou par e-mail	A adapter selon la clientèle, sinon respecter les règles de distanciation.
Fixez une heure de départ à respecter (échelonnez les heures de départ pour limiter le nombre de clients à la réception)	Pour les départs en nombre (groupes), anticiper la période d'affluence : organiser l'accueil afin de maintenir la distanciation et gérer le flux
Préparez en amont les documents indispensables et si possible envoyez des factures par e-mail ou SMS	
Assurez un nettoyage désinfectant des clés/badges et autres matériels déposés par le client et de la zone de dépose	
Suspendez le service de garde des bagages	Une bagagerie où chaque client pourrait déposer et retirer lui-même son bagage peut, par exemple, être mise à disposition à condition qu'elle soit suffisamment dimensionnée et équipée par exemple de rayonnages afin d'éviter l'encombrement de l'espace de circulation à l'intérieur du local. Eviter de superposer les bagages pour limiter les manipulations de bagages. Prendre en compte cet espace dans le plan de nettoyage.
Établissez un plan de nettoyage avec périodicité et suivi:	
Des surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escaliers, ascenseurs, matériels, plus généralement de tout objet et surface susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains), équipements de travail communs et collectifs (machines à café, photocopieurs...)	Affecter une personne formée pour le nettoyage/désinfection régulier et fréquent des parties communes.
Suspendez les fontaines à eau, voire les machines à cafés destinées au public.	Pour les machines à boissons chaudes ou froides en libre-service, mettre à

	disposition une solution hydroalcoolique à proximité pour une désinfection des mains avant de se servir. L'équipement fait partie des éléments nettoyés/désinfectés fréquemment.
Si possible laissez les portes ouvertes tout en veillant à réguler les flux de clientèle.	
Mettez en permanence à disposition à proximité des postes de travail: Y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gels hydroalcooliques, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle.	Dans le cadre du tourisme durable, les hôtels labellisés utilisent des lavettes réutilisables avec des produits désinfectants. Une quantité suffisante de lavettes doit être prévue.
Vêtements professionnels:	
Prévoyez une arrivée échelonnée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou attribuez des locaux distincts pour chacun des salariés (chacun devant être pourvu des consommables de nettoyage)	Pour assurer le respect des règles de distanciation, possibilité d'étendre le vestiaire dans des chambres inoccupées. Prévoir un sac individuel pour le linge de chaque salarié.
Procédez au nettoyage des surfaces du vestiaire à l'arrivée de chaque salarié et à son départ	Nettoyage en particulier des points contacts mains (poignées de portes des vestiaires, chaises,...)
Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoyez une poubelle pour les vêtements de travail sales, sinon prévoyez un contenant à usage unique par salarié pour leur transport	
Faites changer les vêtements de travail à chaque prise de poste ou mettez à disposition une blouse à usage unique	Si le salarié utilise des vêtements personnels pour travailler, l'informer d'être particulièrement attentif quant au respect des mesures sanitaires en se changeant tous les jours, voire plusieurs fois par jours selon la saison. Même si les réceptionnistes n'ont pas d'uniforme, prévoir le changement de vêtement personnel à leur arrivée à l'hôtel avant leur prise de poste. Prévoir un contenant fermé pour y ranger les vêtements personnels.
Prévoyez une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales et un retour des vêtements propres dans une zone accessible au seul livreur en veillant à limiter les contacts. À défaut respectez des distances minimales.	
Attribuez des outils de travail individuels : téléphone, tablette, stylo, casque et micro audio...	Certains outils peuvent être utilisés par différents salariés à condition d'être nettoyé / désinfectés à chaque changement d'utilisateur. Toutefois, le casque et le micro téléphoniques doivent être individualisés.
RÉALISER	
Nettoyez le poste de travail au moins au début et à la fin de la prise de poste.	
Les commandes de room service client doivent se faire par téléphone : préparation de la commande et dépose devant sa porte.	
Prévoyez une zone de dépose des plateaux par étage.	A adapter selon le dimensionnement de l'hôtel et informer les clients de l'emplacement de ces zones et des heures limites des retours de plateaux.

Ronde de nuit:	Information préalable du veilleur de nuit sur les mesures de sécurité mises en œuvre. En cas d'arrivée tardive d'un client, le veilleur de nuit doit être en capacité d'assurer l'accueil dans les conditions mises en œuvre par la réception en journée.
Limitez les rondes. Les effectuer en ayant du matériel de nettoyage (boutons, poignées, interrupteur...)	
De retour de ronde, se laver impérativement les mains	
Installations sanitaires / salle de pause restauration:	
Fournissez des bouteilles d'eau individuelles	Les hôtels avec éco label environnemental doivent limiter les contenants plastiques. La fourniture de bouteilles doit être adaptable aux besoins (si pas de salle de pause ni de fontaine d'eau pour le personnel) et peut concerner des dotations de bouteilles en verre
Si besoin, faites prendre les repas en horaire décalé et avec respect de la distance d'un mètre minimum à table ; définissez le nombre de personnes qui peuvent déjeuner ensemble et ne laissez que le nombre de chaises suffisant; marquez l'emplacement de la chaise au sol	Limiter le nombre de personnes simultanément présentes dans un même espace afin de respecter la jauge maximale d'une personne pour 4m2.
Nettoyez la salle de pause de toute surface ou équipements en contact avec les mains après chaque pause.	
VÉRIFIER	
Veillez au suivi du plan de nettoyage (affichage d'une fiche de passage horodatée et signée).	
Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables (gel hydroalcoolique, lingettes, savons, sacs- poubelle...).	
Evacuez les déchets régulièrement.	
Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires au moins deux fois par jour, et assurez-vous en permanence de la présence de savon et moyens de séchage.	



Fiche conseil métier « femme et valet de chambre »

FICHE FEMME ET VALET DE CHAMBRE

Fiche conseil métier du ministère du Travail	Conseils pour la mise en œuvre
PRÉPARER	
<p>Organisez les nouvelles modalités de travail intégrant les mesures de protection sanitaire (ajustement des attributions de chambres, répartition des tâches, circulation, préparation du matériel...).</p>	
<p>Informez les salariés des nouvelles modalités de travail et les clients des mesures à respecter (affichage dans les chambres).</p>	<p>Afficher les informations sur le respect des mesures barrières et les mesures de prévention dans les parties communes à l'attention du public (ascenseur, paliers, salles etc.), dans chaque chambre et dans tous les locaux réservés au personnel (lingerie, salle de repos, vestiaires etc.).</p> <p>Organiser une information du personnel à la prise de poste et un débriefing en fin de poste.</p>
<p>Informez le client des nouvelles procédures mises en place et lui suggérer de participer à certains actes :</p>	<p>Afficher les procédures et suggestions dans les chambres.</p> <p>L'organisation mise en place doit permettre de garantir la protection des salariés quel que soit le niveau de participation de la clientèle.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Mise des serviettes dans un contenant prévu à cet effet en chambre ou à l'extérieur • Ouverture de la fenêtre de chambre avant de la quitter 	
<p>Préparez le chariot de ménage en veillant à y mettre du gel hydroalcoolique et à ne rien oublier pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher un objet manquant.</p>	<p>Préparer le chariot de ménage la veille pour le lendemain afin de limiter les croisements aux étages avec les clients.</p> <p>Prévoir une lavette différente pour le nettoyage courant et pour la désinfection spécifique des points de contact.</p> <p>S'assurer de l'appropriation du protocole de nettoyage et de la bonne utilisation des produits désinfectants par le personnel en lui donnant connaissance des fiches de données de sécurité.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Attribuez dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail personnels. 	
<p>Préparez le plan de ménage en fonction de la configuration de l'établissement ou des étages:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En évitant si possible le travail à deux ou en le limitant aux tâches qui le nécessitent en raison de leur pénibilité, 	<p>Dans la mesure du possible et selon le standing de l'hôtel, éviter l'activité de recouche. Si des affaires personnelles des clients doivent être déplacées, laver les gants de ménage ou les mains après l'opération.</p> <p>Affecter une personne formée au protocole de nettoyage/désinfection plus</p>

	fréquent des parties communes. Si deux salariés travaillent ensemble, le port du masque est obligatoire lorsque la distanciation physique ne peut être garantie même ponctuellement.
<ul style="list-style-type: none"> En évitant que les salariés se croisent, organisez une marche en avant 	L'organisation de la circulation est fonction de la taille et de la structure de l'hôtel et devra être adaptée à l'entreprise (nombre d'escaliers, d'ascenseurs etc.) ; le port d'un masque est obligatoire lorsque la distanciation physique ne peut être garantie.
<ul style="list-style-type: none"> En augmentant les temps attribués pour le nettoyage d'une chambre 	
<ul style="list-style-type: none"> En prévoyant les précautions à prendre pour la manipulation des draps potentiellement contaminés, notamment lors des recouches (ne pas secouer la literie...) 	Le port du masque sauf catégories FFP ne protège pas contre les petites particules en suspension dans l'air ; Il est nécessaire d'éviter les contacts entre les draps et les tenues de travail des salariés pour éviter toute contamination. Une durée de pause de 3 heures avant les prochaines opérations est à privilégier pour ne pas exposer les salariés aux possibles aérosols contaminants générés par les opérations sur les draps.
<ul style="list-style-type: none"> En prévoyant la conduite à tenir en présence de linge manifestement souillé (protection individuelle...). 	
Prévoyez des pauses en temps décalé pour limiter le nombre de salariés dans le local de pause et échelonnez les temps de repas pour éviter les regroupements.	
Vêtements professionnels (habillage/déshabillage):	Dans le cadre du tourisme durable, les hôtels bénéficiant d'un éco label environnemental utilisent des lavettes réutilisables avec des produits détergents/désinfectants. Une quantité suffisante de lavettes doit être prévue.
<ul style="list-style-type: none"> Prévoyez dans les vestiaires une poubelle à pédale pour les déchets, du savon liquide, des lingettes, du gel hydroalcoolique 	
<ul style="list-style-type: none"> Organisez la prise de service cadencée des salariés pour leur permettre de se changer individuellement dans le vestiaire, ou créez un vestiaire temporaire pour chaque salarié (chambre vacante...) 	Pour assurer le respect des règles de distanciation, possibilité d'étendre le vestiaire dans des chambres inoccupées. Prévoir un sac individuel pour le linge de chaque salarié.
<ul style="list-style-type: none"> Procédez au nettoyage des surfaces du vestiaire à l'arrivée de chaque salarié et à son départ. 	Le nettoyage des points contacts mains (poignées de portes des vestiaires, chaises,...) en particulier.
RÉALISER	
Aérez la chambre.	Augmenter le temps d'aération par rapport à un protocole classique.
Nettoyez avec un soin particulier les poignées de porte, interrupteurs, robinets, télécommande et tout accessoire susceptible d'avoir été en contact avec la main.	Possibilité d'utiliser des moyens alternatifs de nettoyage/désinfection aux lingettes à usage unique tels que lavettes réutilisables avec des produits désinfectants.
Évitez de secouer la literie ou les serviettes.	

Évitez tout contact du visage avec la literie, les serviettes, ou tout objet qui aurait pu être en contact avec un client.	
Mettez draps et serviettes usagées dans le panier à linge immédiatement et veillez au respect des distances entre linge propre et linge sale.	
Limitez l'entreposage des chariots de linge souillé dans des locaux ouverts aux salariés ou équipez-vous de chariots de linges verrouillés.	
Utilisez des gants de ménage usuels ; pour le nettoyage des surfaces, utilisez des lingettes humides.	Dans le cadre du tourisme durable, les hôtels bénéficiant d'un éco label environnemental utilisent des lavettes réutilisables avec des produits désinfectants. Une quantité suffisante de lavettes doit être prévue.
Entre chaque chambre, lavage des mains gantées (gants de ménage) à l'eau et au savon.	
Nettoyage des sols avec moquette	A défaut d'aspiration par un système centralisé, les aspirateurs individuels devront être équipés de filtres HEPA (à haute efficacité)
VÉRIFIER	
Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables (gel hydroalcoolique, lingettes, savons, gants, sacs-poubelle...).	Dans le cadre du tourisme durable, les hôtels bénéficiant d'un éco label environnemental labellisés utilisent des lavettes réutilisables avec des produits désinfectants. Une quantité suffisante de lavettes doit être prévue.
Dédiez un temps de relation avec un responsable pour mentionner toutes les difficultés rencontrées par les salariés dans le respect des nouvelles procédures et la relation avec le client.	Organiser des temps d'information avec le personnel en début de poste et un débriefing en fin de poste.

4- Ressources documentaires

- + [Où retrouver toutes les informations sur les conditions de reprise de l'activité après le déconfinement](#)
- + [Le protocole de déconfinement commun aux professions HCR \(hôtels, cafés, restaurants\), code de bonne conduite sanitaire](#)
- + [Les fiches conseils métier et guides du Ministère du travail](#)
- + [Le Question-Réponse sur le COVID 19 du Ministère du Travail](#)
- + [Le Question-Réponse sur le COVID 19 du Ministère de la Santé](#)
- + [La prévention \(INRS\)](#)
- + Quelle est la responsabilité de l'employeur en matière de santé et de sécurité au travail ? [Lien 1](#) – [Lien 2](#)
- + [Où trouver les affiches relatives aux gestes barrières ?](#)

- + Tout ce qu'il faut savoir sur les masques : [le questions/réponses](#) – [les masques grand public](#)
- + Quelles sont les plateformes de commande en ligne fiables pour les masques ? [Lien 1](#) – [Lien 2](#) – [Lien 3](#) – [Lien 4](#)
- + [Comment bien porter et entretenir son masque ?](#)
- + [Comment se laver les mains ?](#)
- + Quelle aide financière pour l'achat d'équipements, matériels, consommables ou installation pour respecter les gestes barrières et la distanciation physique ?
[Ameli.fr](#) – [Carsat Sud-Est](#)

LISTE DES ANNEXES

1. Fiche de poste type référent COVID 19
2. Autodiagnostic de santé
3. Que faire en cas de suspicion de COVID-19
4. Logigramme de décision pour les salariés vulnérables
5. La prise de température
6. Consignes sanitaires à mettre en œuvre afin de permettre la réouverture des piscines
7. Webinaire sur la prévention face au Covid19 de la CARSAT Sud-Est
8. Foire aux questions sur le Covid19 de la CARSAT Sud-Est





ANNEXE 1

ACCOMPAGNEMENT DE LA FILIERE HOTELLERIE EN CORSE pour la mise en œuvre des mesures sanitaires liées au COVID-19 - Fiche conseil

Fiche de poste type référent Covid-19 entreprise

Objectif principal

En cette période d'épidémie du Covid-19, la mise en œuvre des mesures de prévention protégeant la santé des collaborateurs et de leur entourage est une **priorité de l'entreprise**.

Ces mesures exigeantes bouleversent largement les habitudes des personnels. Il faut adopter de nouvelles façons de travailler, prendre de nouvelles habitudes, acquérir de nouveaux réflexes. Il est donc indispensable de **mobiliser les moyens humains pour accompagner les équipes à réussir la mise en œuvre des mesures liées au Covid-19**.

C'est la raison pour laquelle il est préconisé de désigner un ou plusieurs référents Covid-19.

Dans les plus petites entreprises, la nomination d'un référent Covid-19 unique est le plus souvent adapté et suffisant.

Engagement de la direction

Pour rendre la mission claire et effective, le chef d'entreprise ou son délégataire s'assure que le référent Covid-19 entreprise désigné précédemment dispose :

- **de missions clairement définies** et formalisées par une fiche de poste ;
- **de l'autorité nécessaire** à leur réalisation ;
- **des informations et de la sensibilisation nécessaires** à l'accomplissement des missions qui leur sont confiées.

Connaissances et compétences préalables

- **connaître et maîtriser les gestes barrières et les mesures** et préconisations de sécurité sanitaire pour la continuité des activités de l'hôtellerie en période d'épidémie de coronavirus Covid-19;
- **savoir déployer les gestes barrières** face à des situations exceptionnelles accidents, attroupements, nouveaux cas... ;
- **connaître et savoir utiliser les ressources disponibles** sur les sites gouvernementaux et professionnels, pour l'aider dans la mise en œuvre de sa mission.

Missions confiées au référent Covid-19 entreprise

Pour vous aider, voici quelques exemples de missions complémentaires à personnaliser, compléter selon votre contexte d'entreprise :

- **Faire un état des lieux de la situation de l'entreprise** (organisationnel, technique et humain) ;
- **Participer à la mise à jour du DUER et du plan d'action** associé en tenant compte du risque spécifique Covid-19 ;
- **Déployer les mesures de prévention** dans le contexte de l'entreprise ;

- **Vérifier que les fournitures générales nécessaires au respect des consignes sanitaires sont disponibles** en quantité suffisante ;
- **Aider à choisir les équipements** de protection individuelle les plus adaptés à l'activité de l'entreprise et valider le choix avec les utilisateurs ;
- **Donner les consignes pour le port des EPI** et pour le traitement des vêtements de travail ;
- **Mettre en place des marqueurs** pour faire respecter une distance d'au moins un mètre dans l'établissement : bande adhésive au sol, organisation des postes de travail et circulations intérieures...
- **Organiser le nettoyage** régulier des locaux selon les modes opératoires adaptés ;
- **Mettre à disposition des flacons de gel** ou de solution hydroalcoolique (si disponibles) dans les lieux fréquentés et à proximité des surfaces de contact (tables, comptoir...) ;
- **Définir et s'assurer de la mise en œuvre des mesures** Covid-19 conformément aux consignes de l'entreprise et en utilisant les ressources mises à sa disposition, y compris auprès des intérimaires : modes opératoires adaptés, moyens de protection collective spécifiques, EPI complémentaires... ;
- **Animer et participer à des réunions régulières**, voire quotidiennes de type quart d'heure sécurité, minute prévention, briefing de poste, causerie..., tout en faisant respecter bien sûr les gestes barrières et recommandations ;
- **Assurer un affichage fort et visible** des consignes sanitaires pour sensibiliser les collaborateurs, les clients et faire respecter les mesures décidées par l'entreprise ;
- **Imposer le lavage des mains** (eau + savon ou solution hydroalcoolique) avant toute entrée dans l'établissement.
- **Mettre en place un plan de circulation** permettant de respecter la distance d'un mètre entre les personnes, notamment lors des croisements, en privilégiant si possible les circulations circulaires.
- **Apporter tout soutien et assistance aux collaborateurs** de l'entreprise en lien avec l'épidémie de Covid-19 ;
- **Veiller à l'organisation des secours** ;





ANNEXE 2

ACCOMPAGNEMENT DE LA FILIERE HOTELLERIE EN CORSE pour la mise en œuvre des mesures sanitaires liées au COVID-19 - Fiche conseil

Questionnaire sur l'état de santé du salarié

Ce questionnaire constitue un **auto-diagnostic** destiné aux travailleurs. Il lui permet d'évaluer son état de santé avant de se rendre sur son lieu de travail, voire en cours de journée afin de surveiller son état de santé.

En aucun cas, ce questionnaire ne doit donner lieu à des fiches recueillies et enregistrées.

Rappel : L'enregistrement des données personnelles de santé est interdit, à moins d'être réalisé par du personnel médical, médecin ou infirmier/infirmière.

Ces derniers jours,

- Pensez-vous avoir ou avoir eu de la fièvre (frissons, sueurs) ?
- Avez-vous des courbatures ?
- Avez-vous une toux ou une augmentation de votre toux habituelle ?
- Avez-vous noté une forte diminution ou perte de votre goût ou de votre odorat ?
- Avez-vous eu mal à la gorge ?
- Ressentez-vous une fatigue inhabituelle ?

Ces dernières 24 heures,

- Avez-vous eu de la diarrhée ? Avec au moins 3 selles molles.
- Avez-vous noté un manque de souffle INHABITUEL lorsque vous parlez ou faites un petit effort ?

La présence d'un ou surtout de plusieurs de ces symptômes constitue une alerte.

Vous devez rester à votre domicile ou regagner votre domicile et contacter par téléphone votre médecin traitant ou appeler le numéro de permanence de soins. Vous pouvez d'ailleurs bénéficier d'une téléconsultation.

Si vos symptômes s'aggravent avec des difficultés respiratoires et des signes d'étouffement, appelez le Samu-Centre 15. (En cas de symptômes se référer aux consignes de la fiche Covid-19 « Que faire en présence d'une personne malade ? »).





ANNEXE 3

ACCOMPAGNEMENT DE LA FILIERE HOTELLERIE EN CORSE pour la mise en œuvre des mesures sanitaires liées au COVID-19 - Fiche conseil

Que faire en présence d'une personne malade ou en cas de suspicion de contamination ?

En cas de personne présentant des symptômes

- Isoler la personne dans une pièce dédiée en appliquant immédiatement les gestes barrières.
- Lui faire porter un masque de préférence du type chirurgical.
- Éviter tout contact étroit.
- Mobiliser le professionnel de santé dédié de l'établissement, un sauveteur/secouriste du travail formé au risque COVID ou le référent COVID. Lui fournir un masque avant son intervention.
- Lister les personnes qui l'ont côtoyé de façon rapprochée (1 mètre) et prolongée (+ 15 min) depuis l'apparition des symptômes et dans les 24 heures qui précèdent.
- Éloigner les autres personnes présentes.

En l'absence de signe de gravité

- contacter le médecin du travail ou demander à la personne de contacter son médecin traitant pour avis médical. Si l'avis médical confirme l'absence de signes de gravité, organiser son retour à domicile avec masque, de préférence avec le véhicule personnel, en excluant les transports en commun.

En cas de signe de gravité ou de signe de détresse

- Appeler le SAMU – composer le 15 ;
- Se présenter, présenter en quelques mots la situation (COVID-19, pour qui, quels symptômes), donner son numéro de téléphone, préciser la localisation et les moyens d'accès ; l'assistant de régulation passera un médecin et donnera la conduite à tenir (en demandant souvent de parler à la personne ou de l'entendre respirer).
- Demander ce qu'il faut faire en attendant et ne raccrocher que lorsqu'on vous le dit ;
- Si l'envoi des secours est décidé par le centre 15, organiser l'accueil des secours, rester à proximité (en respectant la distance de 1 m) de la personne pour la surveiller le temps que les secours arrivent ; en cas d'éléments nouveaux importants, rappeler le Samu 15 ;
- ne jamais s'énerver ou agir dans la précipitation

Après la prise en charge de la personne, prendre contact avec le service de santé au travail et suivre ses consignes, y compris pour le nettoyage du poste de travail et le suivi des salariés.

Si le cas COVID est confirmé, organisez en lien avec le service de santé au travail les mesures à mettre en œuvre : balisage, identification des contacts, mise en quatorzaine des contacts...

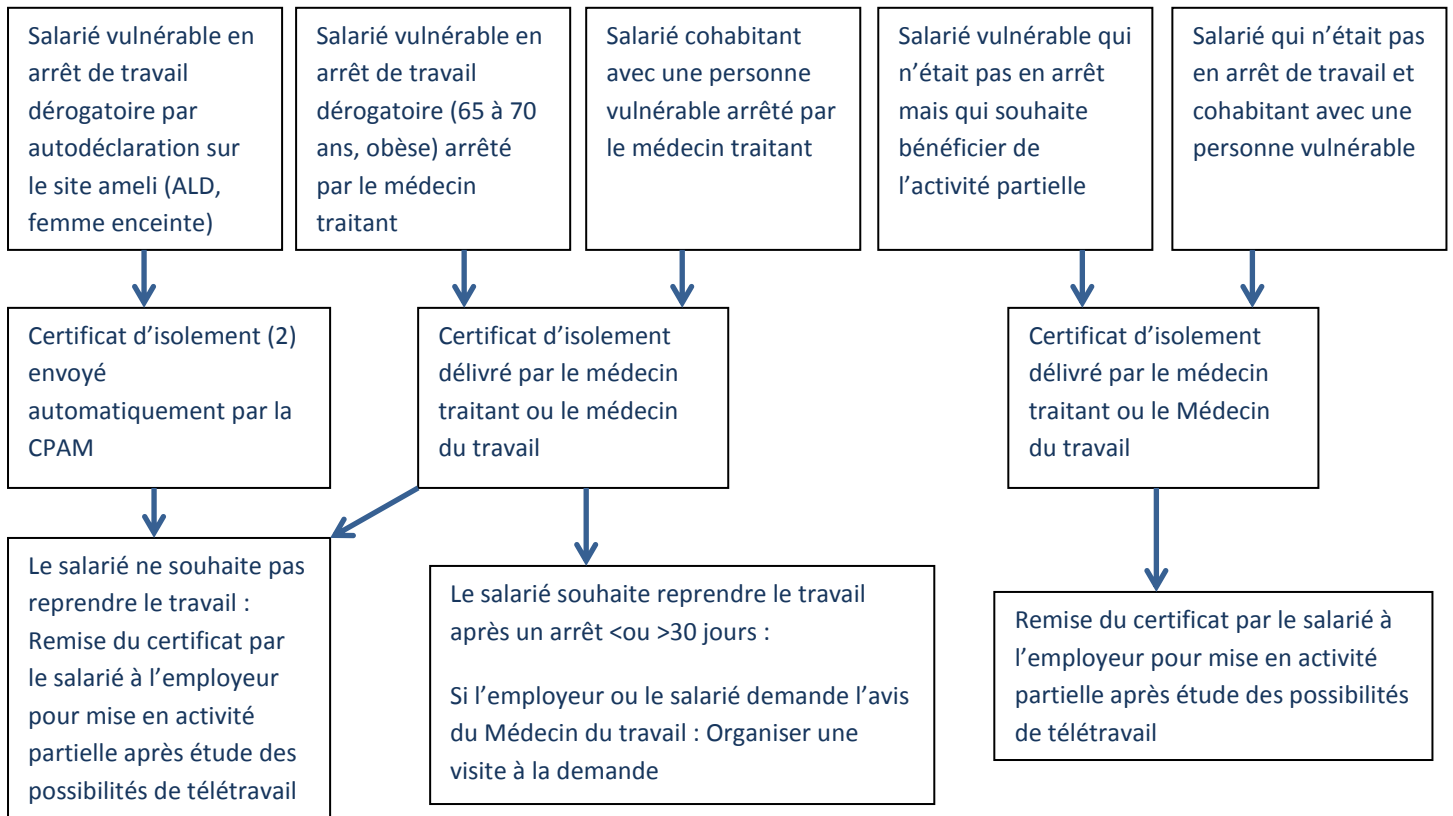


ANNEXE 4

ACCOMPAGNEMENT DE LA FILIERE HOTELLERIE EN CORSE pour la mise en œuvre des mesures sanitaires liées au COVID-19 - Fiche conseil

CORONAVIRUS : Les salariés à risque élevé

Logigramme de décision pour les salariés vulnérables (1) présentant un risque de développer une forme grave d'infection au virus SARS- CoV-2 et pouvant être placés en activité partielle



1). Salariés vulnérables selon la liste mentionnée à l'article 1 du décret n°2020-521 du 5 mai 2020

- Etre âgé de 65 ans et plus;
- Avoir des antécédents (ATCD) cardiovasculaires: hypertension artérielle compliquée (avec complications cardiaques, rénales et vasculo-cérébrales), ATCD d'accident vasculaire cérébral ou de coronaropathie, de chirurgie cardiaque, insuffisance cardiaque stade NYHA III ou IV;
- Avoir un diabète non équilibré ou présentant des complications;
- Présenter une pathologie chronique respiratoire susceptible de décompenser lors d'une infection virale: (broncho pneumopathie obstructive, asthme sévère, fibrose pulmonaire, syndrome d'apnées du sommeil, mucoviscidose notamment);
- Présenter une insuffisance rénale chronique dialysée;
- Etre atteint de cancer évolutif sous traitement (hors hormonothérapie);
- Présenter une obésité (indice de masse corporelle (IMC) > 30 kg/m²);
- Etre atteint d'une immunodépression congénitale ou acquise: - médicamenteuse: chimiothérapie anti cancéreuse, traitement immunosuppresseur, biothérapie et/ou corticothérapie à dose immunosuppressive; - infection à VIH non contrôlée ou avec des CD4 < 200/mm³; - consécutive à une greffe d'organe solide ou de cellules souches hématopoïétiques; - liée à une hémopathie maligne en cours de traitement;
- Etre atteint de cirrhose au stade B du score de Child Pugh au moins;
- Présenter un syndrome drépanocytaire majeur ou ayant un antécédent de splénectomie;
- Etre au troisième trimestre de la grossesse.

(2) certificat d'isolement = déclaration d'interruption de travail mentionnée à l'article 1 du décret n°2020-549 du 11 mai 2020



ANNEXE 5

ACCOMPAGNEMENT DE LA FILIERE HOTELLERIE EN CORSE pour la mise en œuvre des mesures sanitaires liées au COVID-19 - Fiche conseil

La prise de température

Sans être interdite, la mise en place par l'employeur du contrôle de température de ses salariés n'est pas préconisée par le protocole de déconfinement.

En effet, la prise de température n'est pas un indicateur fiable permettant de repérer une personne infectée au virus SARS Cov-2

Parce que

- Vous pouvez être porteur du virus et ne pas développer de symptôme
- Vous pouvez être infecté et ne pas avoir de fièvre
- Vous pouvez être porteur du virus jusqu'à 2 jours avant le début des 1^{ers} symptômes
- La prise de médicaments peut masquer les symptômes de fièvre

Recommandation : dans le cadre de l'information des salariés sur le risque COVID, l'employeur pourra leur préconiser de surveiller eux-mêmes leurs température, et de vérifier quotidiennement qu'ils ne présentent pas les symptômes évocateurs du COVID-19

Si, malgré tout, l'employeur décide d'organiser un contrôle de la température des salariés à l'entrée de l'entreprise, il devra respecter certaines obligations afin de garantir le secret médical et le respect des droits des salariés :

La prise de température est une mesure relevant obligatoirement du règlement intérieur :

Pour toutes les entreprises, quelle que soit leur taille, y compris celles non assujetties à l'obligation de règlement intérieur, l'employeur devra respecter au préalable, les dispositions relatives au règlement intérieur :

- y' Elaborer une note de service annexée au règlement intérieur (article L.1321-5 du code du travail)
- y' La communiquer au CSE pour avis
- y' La déposer avec l'avis du CSE auprès de l'inspection du travail et du greffe du conseil de prud'hommes
- y' Informer les salariés

Moyen :

La vérification de la température à l'entrée d'un site devra être réalisée au moyen d'un thermomètre de type infrarouge sans contact

Il est exclu :

- de conserver ou d'enregistrer des relevés de températures de chaque salarié ou visiteur dans un traitement automatisé ou un registre papier
- d'utiliser des systèmes de captations automatisées de température du type caméras thermiques

Accord obligatoire du salarié : le salarié est en droit de refuser le contrôle de température sans pour autant que ce refus puisse être assimilé à une faute pouvant être sanctionnée.

L'employeur pourrait lui refuser l'accès de l'entreprise pour ce motif, mais le salarié aura droit au maintien de son salaire.

Références à rappeler : SE2A/JDC N° 184

Note concernant les consignes sanitaires à mettre en œuvre afin de permettre la réouverture des piscines
Post-crise sanitaire Covid-19 – Levée du confinement

Avant la réouverture de l'établissement, lorsqu'elle est autorisée, la personne responsable de la piscine (PREP) veille à procéder **au nettoyage et à la désinfection des sols et des surfaces** ainsi que des installations sanitaires et des équipements.

Concernant les installations techniques propres au traitement de l'eau des bassins :

- ✓ La PREP veille à **vérifier le fonctionnement des installations** de filtration et traitement de l'eau, des sondes de mesure chlore-pH, l'encrassement des cannes d'injection des réactifs.
- ✓ La PREP vérifiera l'état du média filtrant et procédera si besoin, aux réajustements nécessaires afin d'obtenir une filtration optimale (mise à niveau, rajout ou changement du média). Pour les filtres disposant d'une purge basse, il sera réalisé une purge abondante afin d'éliminer les eaux stagnantes de fond de filtre. Si besoin, la PREP procède au nettoyage des préfiltres et au lavage des filtres.
- ✓ Les dispositifs d'injection des produits seront vérifiés notamment le bon fonctionnement des mélangeurs, des systèmes d'injection (pompe, électrovannes ...) et des automates. Pour ces derniers, il devra être vérifié l'état des sondes d'analyses et des éventuels filtres ainsi que l'étalonnage de ces appareils.
- ✓ La PREP vérifie également l'état et la quantité du stock de réactifs (ainsi que la date de péremption). Pour l'ensemble de ces opérations, la PREP peut se référer aux procédures internes de nettoyage, d'entretien et de maintenance de ces installations.
- ✓ Il est recommandé de procéder au nettoyage et à la désinfection de l'ensemble des dispositifs de reprise par la surface.

En cas de **vidange** du (des) bassin(s), il est recommandé de procéder au nettoyage et à la désinfection du bassin et du bac tampon lorsqu'il existe. Pour rappel, la réglementation prévoit a minima une vidange annuelle du (des) bassin(s). Celle-ci peut donc être envisagée avant la réouverture de l'établissement, lorsqu'elle est autorisée.

L'ARS pourra recommander la vidange complète ou partielle du bassin, dans les cas suivants :

- ✓ En cas de non-conformité de l'eau du bassin lors de la réouverture,
- ✓ Si le traitement habituel de l'eau ne permet plus de garantir la conformité de l'eau de la piscine,
- ✓ Si l'état du bassin ne permet plus de garantir des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Dans tous les cas, les bassins de moins de 10 m³, les pataugeoires, les pédiluves et les bains à remous seront vidangés totalement, nettoyés et désinfectés, avant la réouverture de l'établissement.

72H avant la réouverture de l'établissement au public, la PREP remet en route le fonctionnement des installations permettant le renouvellement et le traitement de l'eau. Si le bassin n'a pas fait l'objet d'une vidange totale, un mélange d'eau neuve et d'eau recyclée alimente le bassin. Le recyclage de l'eau est assuré 24H/24 et l'eau doit être désinfectée et désinfectante. Les produits ou procédés utilisés pour le traitement de l'eau sont autorisés par le ministère chargé de la santé.

Pour rappel, la réglementation prévoit une fréquence de recyclage de l'eau en fonction du type et du volume du bassin :

- ✓ 8H (bassin de plongeon, fosse de plongée subaquatique) ;
- ✓ 0H30 (pataugeoire) ;
- ✓ 1H30 pour les autres bassins ou parties de bassins de profondeur inférieure ou égale à 1,5 m ;
- ✓ 4H pour les autres bassins ou parties de bassins de profondeur supérieure à 1,5 m.

Après la remise en fonctionnement des installations de recyclage et de traitement de l'eau et avant la réouverture de la piscine, la PREP procède à la **surveillance de l'eau** deux fois par jour et ce, pendant **au moins 48H avant la réouverture**.

PARAMETRES	LIMITES DE QUALITE	UNITES	NOTES
Acide Isocyanurique	75	mg/L	Stabilisant
Chlore combiné	0,6	mg/L	Lecture DPD 3
Chlore disponible	≥ 2 et ≤ 5	mg/L	Recommandation de ne pas dépasser 5 mg/L Lecture DPD 1
Chlore libre actif	≥ 0,4 et ≤ 1,4	mg/L	Concerne les piscines non stabilisée
pH	≥ 6,9 et ≤ 7,7		Traitement au chlore
Température	36	°C	Concerne les bassins à remous
Transparence	La transparence doit être telle qu'elle permet de voir parfaitement au fond de chaque bassin les lignes de nage ou un repère sombre de 0,30 mètre de côté, placé au point le plus profond		

La conformité de l'eau du bassin, évaluée lors de ces opérations d'auto-surveillance, conditionne la réouverture de l'établissement. En cas de non-conformité, des mesures correctives sont nécessaires afin de rétablir la conformité de l'eau de piscine.

L'ensemble des opérations effectuées dans le cadre de la réouverture des piscines doit être consigné dans le **carnet sanitaire**.

Au moment de la réouverture, l'interdiction fermant l'accès aux bassins de piscines pourra être levée. La date de réouverture du bassin devra être communiquée à l'ARS afin de pouvoir programmer le contrôle sanitaire.

Les bassins spécifiques (bains à remous) et le risque légionellose

Référence : Circulaire DGS/EA4 no 2010-289 du 27 juillet 2010 relative à la prévention des risques infectieux et notamment de la légionellose dans les bains à remous (spas) à usage collectif et recevant du public

De la même manière que pour les piscines publiques, la PREP veille au **nettoyage et à la désinfection des installations** ainsi qu'à la **vérification du bon fonctionnement** des installations de traitement de l'eau, en se référant aux procédures internes de nettoyage, de maintenance et d'entretien des installations.

La PREP procède à la **vidange totale** du bain à remous, puis au nettoyage, à la désinfection et au rinçage du fond et des parois du bassin et des dispositifs de reprise des eaux par la surface, ainsi qu'au lavage et au décolmatage des filtres et à leur désinfection. La PREP porte une grande attention à la maintenance des filtres, ceux-ci étant souvent des niches pour les bactéries susceptibles de contaminer les équipements en cas d'insuffisance de la désinfection ou de problème technique.

La remise en route des installations doit comprendre :

- ✓ Un **recyclage total** de l'eau au moins deux fois par heure, avec au mieux un temps de recirculation de l'ordre de quelques minutes ;
- ✓ Une chloration de choc (au moins 5-6 mg/l en chlore pendant au moins 2 cycles complets de recyclage) suivie d'une remise à niveau à des valeurs réglementaires ;
- ✓ L'injection de **désinfectant** en continu après la filtration. La désinfection est faite en continu.

L'exploitant est tenu de **surveiller la qualité de l'eau** du bassin en procédant notamment :

- ✓ À l'analyse au moins deux fois par jour des paramètres physico-chimiques mentionnés dans le tableau ci-dessus;
- ✓ À l'analyse du paramètre *Legionella pneumophila* : la limite de qualité pour ce paramètre est de 1000 UFC/L.

NB : Le résultat d'analyse du paramètre *L. pneumophila* doit être connu avant l'ouverture du bain à remous au public. Un délai supplémentaire pour l'ouverture de ce type de bassin au public est retenu jusqu'à l'obtention du résultat conforme de ce paramètre.

L'ensemble des opérations effectuées dans le cadre de la réouverture des piscines doit être consigné dans le carnet sanitaire.

S'agissant de l'entretien et des opérations de réouverture à effectuer au niveau des autres points d'usage à risque du réseau d'eau chaude sanitaire, se référer aux recommandations relatives au risque légionellose dans les ERP.

Recommandations spécifiques aux mesures de protection des populations

Les recommandations ci-dessous sont extraites de l'avis du Haut conseil de santé publique (HCSP) en date du 24 avril 2020 (publié le 26 avril 2020)

Les ERP spécifiques, comme les piscines publiques, nécessiteraient lors d'une éventuelle réouverture, les mesures ci-dessous (adaptées à cet exemple):


- ✓ De procéder aux opérations adaptées **d'entretien et de purge du réseau d'eau froide** afin d'évacuer le volume qui a stagné dans les canalisations intérieures pendant la durée de la fermeture.
- ✓ De mettre en œuvre les mesures prévues dans l'arrêté du 1er février 2010 relatif à la **surveillance des légionelles** dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire, lorsqu'un ERP a fermé ses portes pendant plusieurs semaines.

Persistance des virus dans l'eau de piscine et les milieux humides

- ✓ Aucune étude concernant la survie du SARS-CoV-2 dans l'eau de piscine n'est disponible à l'heure actuelle. L'eau des piscines ne semble pas un lieu propice pour la survie et le développement des virus. Les virus qui possèdent une enveloppe – virus grippaux ou virus de la famille des coronavirus – sont trop fragiles et survivent trop peu longtemps dans le milieu extérieur pour se transmettre dans les piscines.
- ✓ Les virus ne peuvent pas se répliquer en dehors des tissus de leur hôte et ne peuvent pas se multiplier dans l'environnement. Par conséquent, la présence de virus dans une piscine est le résultat d'une contamination directe par les baigneurs, qui peuvent excréter des virus par des rejets fécaux non intentionnels ou par la libération de fluides corporels tels que la salive, le mucus ou les vomissements.

Entretien et maîtrise de la prolifération des virus dans les piscines

- ✓ Des normes strictes sont imposées pour traiter les eaux de piscine de façon à inactiver les microorganismes dont les virus. L'eau des piscines publiques doit être filtrée, désinfectée et désinfectante, et répondre aux normes physiques, chimiques et microbiologiques du Code de la santé publique. Ces traitements doivent être capables d'éliminer les micro-organismes sans irriter la peau, les yeux et les muqueuses. Le chlore, utilisé sous forme gazeuse dans les piscines publiques, est le produit le plus employé car il cumule efficacité, facilité d'utilisation et innocuité.

- 
- ✓ Ces mesures de désinfection doivent s'accompagner des règles d'hygiène strictes et comportementales des baigneurs et d'une limitation de la capacité d'accueil des établissements.

Capacité d'accueil des piscines

C'est le nombre maximal de personnes (baigneurs et non baigneurs) pouvant se trouver simultanément dans l'établissement.

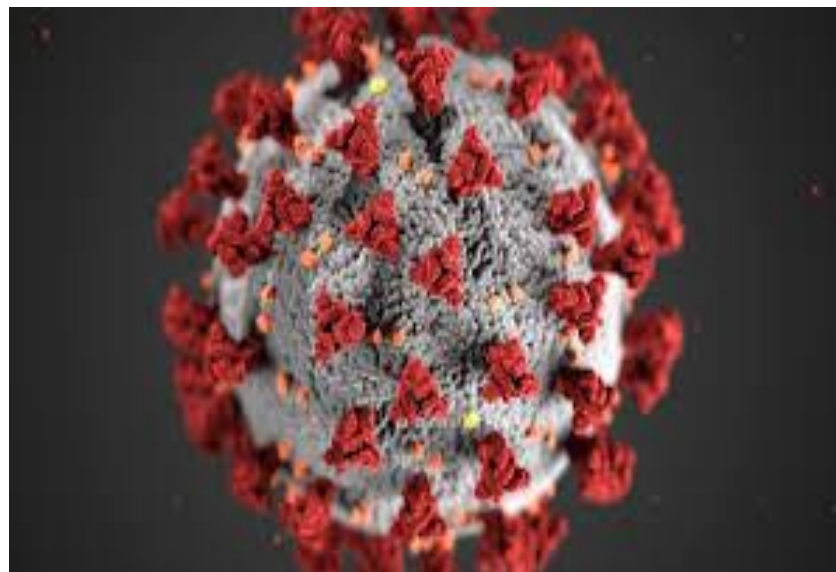
- ✓ Réglementairement, pour les piscines couvertes, cette capacité ne peut pas dépasser 1 baigneur par mètre carré (m²) de plan d'eau. Il paraît toutefois plus sûr de compter 2 baigneurs pour 3 m², voire 1 pour 2 m².
- ✓ Réglementairement, pour les piscines en plein air, cette capacité ne peut pas dépasser 3 baigneurs pour 2m² de plan d'eau.

Recommandations du HCSP

- ✓ S'assurer du respect du Code de la santé publique destiné à contrôler les dangers microbiologiques dans les piscines publiques traitées avec un désinfectant adapté.
- ✓ Faire respecter, en cette période initiale de déconfinement, une distanciation physique minimale et les règles comportementales des baigneurs (bonnet, douches, pédiluves, absence de troubles digestifs) dans les bassins et les espaces d'une piscine collective.
- ✓ Interdire l'accès aux piscines aux personnes présentant des signes respiratoires ou digestifs (Panneaux informatifs dans l'entrée).
- ✓ Inviter les baigneurs hors de l'eau à respecter les gestes barrières (éternuer, tousser dans ses mains et de réaliser un lavage des mains à l'eau et au savon immédiatement après) pour éviter une transmission interindividuelle en dehors des bassins.
- ✓ Assurer le nettoyage/désinfection des locaux hors bassins, selon les protocoles habituels en insistant plus régulièrement sur les zones fréquemment touchées par les nageurs.
- ✓ De maintenir l'accès des piscines collectives aux baigneurs sous conditions de respect des recommandations ci-dessus.

Quel que soit le type de piscine publique, le respect des normes de désinfection appropriées et des comportements individuels adaptés doit permettre d'éviter le risque de transmission hydrique du virus Covid-19.

Webinaire Prévention COVID-19 HOTELLERIE ET RESTAURATION



Jean-Denis CLARY – Ingénieur Conseil
Isabelle LACASSAGNE – Contrôleur de Sécurité
Jean-Christophe SOLLARI – Contrôleur de Sécurité



Introduction

Contexte:

Ce webinaire est proposé dans le cadre de la reprise des activités d'hôtellerie restauration, post confinement Covid19

Protocole:

Un protocole national CHR a été rédigé et édité le 31 mai 2020 par les OP (UMIH, GNI), à la demande du gouvernement, validé par la DGT et la DGS, d'application immédiate et obligatoire.

Il est complété par des fiches métier (ministère du travail et OP)

L'objectif de notre webinaire n'est pas de reprendre les éléments du protocole, mais de vous proposer des éléments techniques complémentaires, dans l'approche du virus SaRS-CoV-2, en lien avec vos activités



Le COVID-19



Qu'est ce qu'un virus ?

Un virus n'est pas une cellule vivante, c'est une particule biologique
Aucune interaction avec le milieu extérieur, aucune activité énergétique

Il est incapable de se reproduire seul dans le milieu extérieur

Il est incapable de se déplacer seul

Sa durée de vie est très limitée (de quelques heures à quelques jours selon les virus).

L'objectif des mesures barrières, qui sont utilisées depuis plus d'un siècle en milieu médical, a pour objectif de diminuer autant que possible la quantité d'agents infectieux à laquelle on est exposé de façon à ne pas être infecté.

Le SaRS-COV-2 responsable du COVID 19



Le SaRS-CoV-2 est un virus enveloppé : il est entouré d'une paroi constituée essentiellement de lipides, ***ce qui le rend particulièrement sensible aux savons et produits lessiviels en général.***

Sa durée de survie est limitée dans le temps : quelques heures sur des surfaces sèches, jusqu'à quelques jours sur des surfaces humides.

Comme tous les virus respiratoires, il est capable de rester actif dans l'air un certain temps mais , comme toute particule, il finit par se déposer sur les surfaces.

IMPORTANT : les études portant sur la durée de vie du virus montrent que même si des particules virales sont toujours présentes sur des surfaces après plus de 3 jours, la quantité de virus viables diminue de 90 % ou plus dans les 24 premières heures



Comment se transmet le COVID ?

C'est un virus respiratoire : il est émis dans les sécrétions respiratoires d'une personne infectée (toux, éternuements, postillons)

Deux voies de contamination possible :

La voie directe : émission de particules virales par une personne infectée située à moins de 1m

La voie indirecte : une surface a été contaminée par une personne infectée (par ses sécrétions ou par ses mains sur lesquelles sont présentes des sécrétions), une personne saine touche cette surface, il y a alors transfert du virus de la surface sur les mains de la personne saine.

Si (et seulement si!) la personne saine porte ses mains à ses yeux, sa bouche ou son nez, alors il y a possibilité de contamination.

Le virus ne traverse pas la peau !



Thème abordé : Le nettoyage et la désinfection



Quelles méthode pour nettoyer les locaux ?

De façon générale, il faut éviter de remettre en suspension dans l'air les micro-organismes potentiellement présents sur les surfaces : pas de jet d'eau haute pression, pas de chiffon sec ni de balai.

Utilisation des aspirateurs :

Les aspirateurs ne peuvent être utilisés que s'ils sont équipés de filtre HEPA (High Efficiency Particulate Air).

Cf fiche de nettoyage CARSAT



A quel rythme faut-il nettoyer les locaux / les surfaces ?

Parties communes (fréquentées ou non par les clients)

Pour limiter le risque de contact avec des surfaces contaminées, en plus du nettoyage habituel des locaux, un nettoyage plus fréquent des surfaces en contact avec les mains est préconisé : salle de pause, machine à café, toilettes, rampes d'escalier, poignées de porte ...

Pour les chambres :

Conserver le rythme habituel avec des méthodes à l'humide uniquement
Les aspirateurs ne peuvent être utilisés que s'ils sont équipés de filtre HEPA (High Efficiency Particulate Air).



A quel rythme faut-il nettoyer les locaux / les surfaces ?

Pour les cuisines :

Les règles sanitaires en vigueur dans les cuisines (HACCP) permettent d'avoir des conditions d'hygiène parfaitement compatibles avec la lutte contre le COVID 19.

Il est inutile d'augmenter les fréquences de nettoyage ou de changer les produits utilisés.

Si vous souhaitez renforcer ces mesures par un process de désinfection spécifique, il devra être mis en œuvre une fois par jour, après le service et après nettoyage avec les produits habituels.



Quels produits utiliser pour nettoyer / désinfecter dans le cadre de la pandémie ?

Le COVID 19 est très facilement inactivé par les tensioactifs présents dans tous les produits de nettoyage (savons, dégraissants, détergents et détachants).

Il est donc inutile de désinfecter systématiquement plusieurs fois par jour. Les opérations de désinfection avec un produit spécifique viennent en complément du nettoyage (les produits biocides sont « bloqués » par la saleté).

Des produits de désinfection mal ou trop employés peuvent conduire à l'apparition de phénomènes de résistances chez d'autres types de microorganismes, des bactéries en particulier.



Quels produits utiliser pour nettoyer / désinfecter dans le cadre de la pandémie ?

Les produits utilisables pour la désinfection des surfaces dans le cadre de la pandémie sont : l'eau de javel à 0,1 % de chlore actif minimum, l'alcool à une concentration minimale de 70 %, les produits virucides respectant la norme NF EN 14476.

ATTENTION : les produits conformes à la norme NF EN 14476 peuvent contenir des molécules allergisantes par contact avec la peau. D'autre part, certains d'entre eux ne sont efficaces qu'au bout d'un temps de contact minimum pouvant aller jusqu'à une heure. Il faut donc s'assurer auprès du fournisseur des conditions d'activité du produit.



Appareils de nettoyage à la vapeur :

Utiliser la vapeur est tentant et peut paraître simple et efficace, mais un jet de vapeur peut remettre en suspension des particules virales présentes sur une surface et le pouvoir virucide est lié à la température, à la distance et à la durée d'application.

Il existe aujourd'hui des appareils répondant à la norme NF T 72 110 garantissant d'une part l'efficacité virucide mais également la non remise en suspension des particules.

Le fournisseur doit pouvoir communiquer le certificat d'efficacité virucide délivré par le laboratoire accrédité et précisant les conditions d'utilisation du générateur de vapeur, l'accessoire à utiliser, la distance et la vitesse d'application



En ce qui concerne la désinfection par l'ozone ...

L'ozone est en théorie capable de détruire les virus, et si des essais ont été concluants en milieu liquide, son efficacité en désinfection de surface reste à démontrer dans des conditions réelles d'application.

Aucune étude sur son efficacité virucide en désinfection des surfaces par voie aérienne ne permet aujourd'hui de conclure qu'il est efficace sur les virus lorsqu'il est émis dans une pièce.

D'autre part, les concentrations qui pourraient être efficaces seraient des concentrations dangereuses pour la santé humaine.



En ce qui concerne la désinfection par l'ozone ...

La désinfection des surfaces en utilisant un gaz ou produit liquide pulvérisé par un dispositif mécanique (autre que de simples pulvérisateurs) relève des dispositifs de Désinfection des Surfaces par Voie Aérienne ou DSVA. Il existe une norme permettant de qualifier l'efficacité de ces dispositifs : la norme NFT 72-281

Un appareil émettant de l'ozone et revendiquant une efficacité virucide devrait donc pouvoir revendiquer son adéquation à cette norme

Au-delà des effets intrinsèques de l'ozone sur la santé humaine, l'ozone peut également réagir avec les polluants de l'air intérieur pour former des polluants secondaires : COV, aldéhydes (dont le formaldéhyde cancérigène)... En présence de terpènes (matières actives utilisées dans de nombreux produits détergents), augmentation significative de la concentration en particules ultra fines



En ce qui concerne les UV ...

Les études sur les UV efficaces sur le SaRS-Cov-1 ont montré que ce sont les UV C qui sont efficaces, appliqués à 3 cm de la surface, à une longueur d'onde de 254 nm et avec une puissance de $4016 \mu\text{W}/\text{cm}^2$, pour un temps d'application de 15 min. minimum.

Les UV C étant des UV extrêmement dangereux pour l'être humain, ils doivent être utilisés en dehors de toute présence humaine

D'autre part, il est impossible de d'assurer qu'une source UV atteint bien toutes les zones à traiter puisque qu'il ne s'agit pas d'une surface plane !



LES « ASSAINISSEURS D'AIR »

Une étude de l'ANSES publiée en Septembre 2017 a conclu que, quelle que soit les méthodes mises en œuvre dans ce type d'appareil, aucun ne pouvait revendiquer une efficacité prouvée en terme de désinfection des locaux.

D'autre part, certains de ces appareils sont susceptibles de provoquer l'apparition de polluants dits « secondaires » potentiellement dangereux pour la santé en réagissant avec des COV déjà présents dans les locaux.

Les appareils émettant des UV peuvent provoquer la formation d'ozone.

Dans le cadre de la pandémie COVID 19, la Direction Générale de la Santé à réinterrogé l'ANSES sur le sujet afin d'avoir une actualisation des connaissances.

La réponse de l'ANSES en Mai 2020 reste la même qu'en 2017 :

« A ce jour, considérant son champ de missions/compétences et au vu de l'ensemble de ces éléments, notamment de l'absence de réglementation et de modalités de certification, [la commission de sécurité] n'est pas en mesure d'assurer ni l'efficacité ni l'innocuité de dispositifs commercialisés et revendiquant une épuration de l'air intérieur ».



Thème abordé :

Les EPI : Equipements de Protection Individuels



Choix et utilisation des masques

Les masques doivent être portés à partir du moment où la distance minimale de 1m ne peut pas être respectée.

Les masques doivent être changés toutes les **4h maximum**

Masques FFP2 ou FFP3 : protègent le porteur même si la personne infectée ne porte pas de masque

Masques FFP1, chirurgicaux ou alternatifs en tissus : protègent le porteur si la personne infectée le porte aussi. C'est le cumul des capacités de filtration de chaque masque qui va permettre de réduire les niveaux d'exposition assez bas pour ne pas avoir d'infection. Ces masques doivent être portés par l'ensemble du collectif de travail pour être efficaces

ATTENTION ! En ces temps de pénurie de masques, certains fournisseurs proposent des masques non conformes dont la capacité de filtration est inconnue !



Pour aller plus loin sur la question:

Note technique Carsat Sud-Est :

" [Covid-19, les masques et visières de protection](#) »

https://www.carsat-sudest.fr/images/entreprise/pdf/note-technique_masques-et-visieres-de-protection_carsatse_avril2020.pdf

Norme Afnor: masques barrières

<https://www.afnor.org/actualites/coronavirus-telechargez-le-modele-de-masque-barriere/>

» Masque barrière
Catégories 1/2



AFNOR SPEC S76-001

27 Mars 2020



Masques Alternatifs: Un logo permet désormais d'identifier ces masques homologués.

*ATTENTION : ce logo pouvant être contrefait, ne pas hésiter à demander le rapport d'essais
Le fournisseur doit être en capacité de fournir les résultats des tests réalisés par la DGA après le nombre de lavages indiqués*





Une visière peut-elle remplacer un masque ?

Une visière est un complément visant à éviter les projections directes provenant d'une personne ne portant pas de masque. Elle est inefficace contre les particules en suspension dans l'air.

Pour les postes de travail mettant le salarié en contact régulier avec le public (service en salle ou en chambre, réceptionnistes etc. ...) le port de la visière seule n'est pas suffisant et doit être complété par le port du masque

Si l'ensemble du collectif de travail porte un masque (par exemple en cuisine ou dans les bureaux), le port de la visière n'est pas justifié, sauf à protéger d'un risque identifié autre que le COVID.



Le port des gants protège-t-il contre le COVID ?

Non, les gants peuvent se contaminer de la même façon que les mains. Porter des gants jetables peut donner un faux sentiment de sécurité à celui qui le porte qui ne se lavera plus les mains (pourquoi laver des gants?).

Le risque de dissémination sera donc augmenté et la contamination indirecte en portant des gants contaminés au visage reste possible.



Thème abordé : gestion globale de l'occupation des locaux



Comment gérer l'utilisation des vestiaires ?

Les vestiaires sont parfois des lieux exigus et partagés. Des règles d'utilisation devront être édictées (planning d'utilisation, roulement, nombre maximum de salariés présents en même temps...). Le lavage des mains est préconisé avant et après l'utilisation du vestiaire.

Vous référer au protocole CHR

Peut on utiliser des ventilateurs et/ou des climatiseurs ?



Pour les locaux équipés d'un simple ventilateur, d'aérotherme, de déstratificateur, il conviendra **d'arrêter ces équipements** afin d'éviter la dispersion des contaminants par le brassage de l'air.

Les systèmes de climatisation peuvent être utilisés normalement selon les recommandations de la Direction Générale de la Santé :

<https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/covid-19-aeration-ventilation-climatisation.pdf>

Pour les locaux équipés de CTA, c.à.d permettant de faire entrer de l'air extérieur, il est recommandé de les régler en 100 % air neuf (suppression du recyclage)

Pour les toilettes, il faudra maintenir en permanence la ventilation mécanique, même en cas d'inoccupation. En l'absence de ventilation mécanique, on ouvrira les fenêtres.

Désactiver, si possible, les sèche-mains électriques.

Dans tous les cas de figure, il est conseillé d'aérer les locaux par ouverture des fenêtres et / ou des portes **au moins 15 min 2 à 3 fois par jour.**



Utilisation des piscines :

- En France la réglementation impose aux piscines accessibles au public :
- En l'absence de stabilisant : $0,4\text{mg/l} < \text{chlore actif} < 1,4\text{mg/l}$.
 - En présence de stabilisant : chlore libre $> 2\text{mg/l}$. La fraction de chlore actif dépend du pH

La concentration en chlore actif sur le COVID est de 0,1 % soit 1 mg/l. Maintenir un taux de chloration à ce niveau permet donc à la fois de respecter la législation concernant les piscines mais également d'être actif sur le COVID

Compléments: Les ARS ont édité des préconisations



Des outils pour aller plus loin, Carsat Sud-Est

Notre page spécifique COVID19, sur notre site:

<https://www.carsat-sudest.fr/8-zoom-sur/831-le-coronavirus-et-l-entreprise.html>

L'aide COVID19 de l'Assurance Maladie-Risques Professionnels (moins de 50 salariés):

<https://www.ameli.fr/bouches-du-rhone/entreprise/covid-19/une-subvention-pour-aider-les-tpe-et-pme-prevenir-le-covid-19-au-travail>



FAQ – HCR – Covid19

Quelques questions-réponses issues du webinaire HR – Carsat Sud-Est

Le virus survit-il dans le sable ?

Oui, comme sur toutes les surfaces, mais vu qu'il aime ni la chaleur ni la sécheresse, survie extrêmement limitée sur une plage en plein été !

De plus, comme ce virus touche les voies respiratoires, même en secouant sa serviette de plage, les risques sont quasi nuls.

L'eau des piscines et des pédiluves :

A partir du moment où le taux de chlore actif est maintenu à au moins 0.1%, l'eau est désinfectée. C'est un taux qui convient pour une eau de piscine.

Pour les pédiluves, c'est exactement la même chose que l'eau des piscines

Décontamination des sols autour de la piscine :

Rappel de nouveau, on a à faire à un virus respiratoire ; donc pas d'angoisse outre mesure sur ce plan.

Il ne vole pas, ne traverse pas la peau, ce n'est pas un insecte rampant qui reste en embuscade pour sauter au nez du premier qui passe !

Les mêmes produits de nettoyage que d'habitude feront très bien l'affaire : le virus est facilement détruit par n'importe quel produit lessiviel.

Et au bord d'une piscine en plus, il y a du chlore en permanence !

Temps de décontamination des clefs :

Moins de 1 minute avec de l'alcool ou une solution à 0.1% de chlore actif

Hall avec fauteuils :

A supprimer si possible ou bien décontaminer les surfaces en contact avec les mains (accoudoirs)

Climatisation :

Pour les locaux équipés d'un simple ventilateur, d'aérotherme, il conviendra d'arrêter ces équipements afin d'éviter la dispersion des contaminants par le brassage de l'air.

Les systèmes de climatisation peuvent être utilisés normalement selon les recommandations de la Direction Générale de la Santé :

<https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/covid-19-aeration-ventilation-climatisation.pdf>

Pour les locaux équipés de CTA, c.à.d permettant de faire entrer de l'air extérieur, il est recommandé de les régler en 100 % air neuf (suppression du recyclage)

Pour les toilettes, il faudra maintenir en permanence la ventilation mécanique, même en cas d'inoccupation. En l'absence de ventilation mécanique, on ouvrira les fenêtres.

Dans tous les cas de figure, il est conseillé d'aérer les locaux par ouverture des fenêtres et / ou des portes au moins 15 min, 2 à 3 fois par jour.

Demander au personnel de chambre d'aérer systématiquement les chambres pendant toute la durée du ménage pour assurer une aération suffisante au moins une fois par jour.

Cette demande est également à faire aux clients...

Doit-on changer les oreillers et les couettes entre chaque client ?

La durée de vie du virus sur des tissus ne dépasse pas les quelques heures

Un virus étant incapable de se déplacer, il ne peut donc pas traverser le tissu sans mouvement d'air important.

Pour mémoire : la capacité de filtration donnée pour les masques en tissu grand public est de 70% ou 90% mais c'est parce qu'on prend notamment en compte les fuites sur les côtés.

Désinfection à la vapeur :

Seuls peuvent prétendre à une activité biocide (notamment virucide) les dispositifs de désinfection par la vapeur (DDV) répondant à la **norme NF T 72-110** "Procédés de désinfection des surfaces par la vapeur avec ou sans contact – Détermination de l'activité bactéricide, fongicide, levuricide, sporicide et virucide incluant les bactériophages".

Ces DDV dégagent de la vapeur d'eau à forte pression et on ne peut pas exclure que cette pression aérosolise les micro-organismes présents sur les surfaces.

La vapeur d'eau est suffisamment chaude pour détruire les micro-organismes : Oui (120°C) mais à temps avant qu'ils ne s'aérolisent ? seuls les tests de la norme peuvent confirmer.

Désinfection à l'ozone :

Tout d'abord, il n'existe actuellement aucune norme ni aucun protocole de test permettant de connaître le réel niveau d'efficacité de ces dispositifs. Les affirmations de réussite aux tests portent donc logiquement sur le niveau d'efficacité des deux techniques employées dans cet appareil lorsque les virus sont mis en contact direct

Ce type de dispositif est basé sur l'action des UV et le dégagement d'ozone.

- Concernant l'action des UV, il y a longtemps que l'efficacité des UV C est connue pour détruire les virus.
MAIS il faut que le virus soit exposé directement aux UV et donc qu'il soit "aspiré" à l'intérieur de l'appareil et y reste suffisamment longtemps.
- Concernant l'efficacité de l'ozone, là aussi rien de nouveau, le pouvoir biocide de l'ozone est connu et reconnu.
MAIS la concentration atmosphérique efficace pour être active sur les virus et autres bactéries est une concentration supérieure à celle qui a des effets sur la santé humaine, en particulier l'irritation des voies respiratoires.

En ce qui concerne l'affirmation de capacité de désinfection des surfaces aucune étude publiée à ce jour sur ce type de dispositif n'a permis de mettre en évidence une capacité à désinfecter les surfaces, ce qui est plutôt logique : pas suffisamment d'ozone dans l'atmosphère et pas de contact direct avec les UV.

Le rapport de l'ANSES sur les dispositifs d'assainissement de l'air met en garde contre les effets de l'ozone sur la santé respiratoire, en particulier des **asthmatiques**, même à faible concentration.

D'autre part, ces différentes techniques ont un effet sur certaines molécules présentes dans l'air (COV en particulier) ce qui leur donne leur "pouvoir désodorisant", mais au prix de la production de nouvelles molécules (les molécules responsables des odeurs ne disparaissent pas, elles sont juste transformées) dont la nature et les effets potentiels sur la santé sont inconnus. Plusieurs études ont en effet montré l'apparition de produits dangereux comme le formol lors de ce type de réaction.

A ce jour, aucun fournisseur de dispositif d'assainissement de l'air ne peut prouver qu'il est en capacité de décontaminer une pièce.

Désinfection de l'air par des sprays d'huiles essentielles ?

Il est totalement inutile de vouloir désinfecter l'air de la chambre ! **Ne pas utiliser de spray** type huiles essentielles bio naturelles qui peuvent déclencher des **réactions allergiques** chez le personnel comme chez les clients.

Il est préférable, si possible, de ne pas réattribuer une chambre le jour même, attendre au moins 24h entre deux occupants, en laissant les fenêtres ouvertes pour une bonne aération

Types de filtres à utiliser sur les aspirateurs :

Filtre HEPA retenant les poussières résiduelles pour éviter leur rejet dans la pièce