**COVID 19**

**ELABORATION DE PROTOCOLES SANITAIRES POUR LA REOUVERTURE**

**DES ENTREPRISES**

Mesures générales :

Dans chaque entreprise / pour chaque patenté :

* Définition d’un **protocole sanitaire** en associant le cas échéant les représentants du personnel et représentants syndicaux. L’objectif du protocole est de **respecter les gestes barrières**, de limiter les contacts et de sécuriser les interactions sociales (entre collègues, avec la clientèle).
* Désignation d’un **référent COVID 19**
* Attention particulière aux plus de 65 ans ; aux **personnes vulnérables** (obésité, diabète, maladie rare…) ; aux femmes enceintes dans leur 3ème trimestre de grossesse
* Préférence pour le **télétravail** là où il est possible, totalement ou partiellement
* Evaluation des lieux de travail en intérieur / en extérieur. Une aération régulière des lieux doit être faite.
* Définition et affichage d’une **jauge d’accueil** pour l’entreprise / d’une jauge par bureau / espace (salles de réunion, bureau). A titre indicatif, on considère qu’une personne doit disposer de 4 m². Dans les commerces, la norme est de 8 m². De préférence limiter à une personne par bureau.
* Evaluation des **espaces d’interaction avec le public** / la clientèle et **des flux**. Dans les établissements recevant du public, le port du masque est obligatoire.

Mise en place de marquage au sol ; d’un sens unique de circulation ; filtrage des entrées là où cela est possible.

**Demander aux clients de venir seul(e)**. Ne pas échanger de stylo.

* Installations de **dispositifs de séparation** (écrans transparents) entre salariés et autres personnes présentes (clients, prestataires).
* Dans les **bureaux individuels** : le port du masque n’est pas imposé lorsque la personne se trouve seule.
* Dans les **ateliers** : le port du masque n’est pas imposé si les conditions de ventilation sont suffisantes, le nombre de personne limité et une distance minimale d’au moins 2 mètres entre personnes est respectée y compris pendant les déplacements. Les machines doivent être au maximum individualisées.
* Dans les **véhicules** : le port du masque est obligatoire s’il y a plusieurs personnes. Le véhicule doit être désinfecté et aéré régulièrement.
* Les **instruments de travail** utilisés par plusieurs personnes doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés. Un lavage des mains au savon ou gel est fait par les salariés avant utilisation. Les rampes d’escalier / tourniquets doivent être désinfectés régulièrement.
* Les **moments et lieux de convivialités** sont interdits (cafétérias…) ; les lieux collectifs doivent permettre de respecter les distances de sécurité (vestiaires…). Les **portes** doivent rester au maximum ouvertes pour éviter la manipulation des poignées. Les pauses doivent être prises de préférence en temps décalé.
* Un **nettoyage** quotidien des surfaces et matériaux fréquemment touchés doit être fait avec un produit actif sur le virus SARS-CoV-2.
* Lorsqu’une **personne symptomatique** est détectée dans l’entreprise (fièvre, toux, difficulté respiratoire…), il faut l’isoler dans un pièce dédiée en respectant les gestes barrière et le port d’un masque, informer le référent Covid et les autorités sanitaires (15); organiser son retour à domicile et si possible la réalisation d’un test (dispensaires, hôpitaux de Sia et Kaleveleve).
* Le **protocole sanitaire** doit être **affiché** dans l’entreprise, pour les salariés et pour les clients.

**Questions / points de vigilance par secteur :**

Des fiches détaillées sont disponibles sur le site du Ministère du Travail :

<https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/protection-des-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pratiques-pour-les-salaries-et-les-employeurs>

Des guides existent par secteur d’activité, ils sont disponibles auprès des fédérations professionnelles ou de la CCIMA.

1. Agriculture
   * Protocole simplifié en cas de travail de personnes du même foyer
   * Utilisation individuelle des outils, désinfection entre utilisateurs
   * Lors des livraisons : respect des distances de sécurité, port du masque et désinfection
2. Elevage

Idem

1. Pêche

* + Protocole simplifié en cas de travail de personnes du même foyer
  + Si équipage de foyer différent : port du masque, désinfection régulière.
  + Lors des livraisons : respect des distances de sécurité, port du masque et désinfection

1. Hôtellerie / restauration
   * Réception : prévoir des affichages des consignes sanitaires (jauge, respect des gestes barrière, port du masque)
   * Adapter l’accueil : mettre en place une barrière rigide ou film plastique ; un marquage au sol
   * Mettre à disposition du gel hydroalcoolique
   * Nettoyer fréquemment les poignées de porte, interrupteurs, les clés / badges et toute surface susceptible d’avoir été en contact avec les mains
   * Pour le nettoyage des chambres : éviter le travail à deux, organiser une marche en avant. Prendre des précautions pour la manipulation des draps : ne pas secouer la literie.
   * Aérez les locaux le plus souvent possible
   * Nettoyez les postes de travail avec un produit actif contre le Sars Cov 2 au moins au début et à la fin de la prise de poste
   * Evacuez les déchets régulièrement
   * Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires au moins deux fois par jour
   * Affichez une fiche de passage datée et signée concernant le plan de nettoyage
2. Garagistes
   * Demander au client de venir seul.
   * Installer un panneau à l’entrée avec les consignes
   * Demander au client de retirer de sa voiture tous ses effets personnels
   * Accueillir le client à l’extérieur
   * Laisser les vitres du véhicule ouvertes lors de la prise en charge par le garage
   * Nettoyer l’habitacle du véhicule, les clés, les poignées de porte, levier de vitesse, volant, frein à main… le poste de travail et les outils.
3. Transport / livraison
   * Mesures de protection du chauffeur (plexiglas)
   * Emporter du matériel de désinfection dans le véhicule
   * Désinfection régulière et nettoyage du véhicule. Evacuation sécurisée des déchets.
   * Eviter tout contact physique direct ou indirect avec le personnel du site d’accueil
   * Se laver soigneusement les mains après chaque livraison
4. BTP
   * Pour chaque opération le maître d’ouvrage formalise une liste des conditions sanitaires intégrant la capacité de la chaîne de production d’assurer son activité ; les conditions d’intervention intérieures et extérieures ; le nombre de personnes sur le chantier ; la coactivité.
   * L’accès à un point d’eau et du savon est une condition incontournable pour exercer l’activité.
   * Respect des distances minimales à tout moment.
   * Lavage approfondi des mains en début de journée et toutes les 2 heures en cas de port non permanent des gants, après contact ou port d’objet manipulés par d’autres personnes.
   * Se laver les mains avant de manger, boire, fumer.
   * Délimiter les zones de travail pour éviter les flux  
     En cas de forte chaleur, privilégier la distanciation entre les personnels.
   * Contrôler l’accès des salariés et intervenants sur chantier et contribuer au dépistage.
   * Désigner un référent Covid 19 pour l’entreprise et par chantier.
   * Assurer un affichage fort et visible des consignes sanitaires. Informer les salariés.

Affiches et check list disponibles sur :

https://www.preventionbtp.fr/

1. Menuiserie
   * Respect des distances dans les ateliers
   * Individualisation des outils, nettoyage entre utilisateurs
   * Limitation des croisements entre collègues
2. Couture / Artisanat / Commerce non alimentaire

* + Afficher à l’entrée du magasin les règles et informations utiles au client
  + Travailler si possible sur rendez vous
  + Etablir un protocole de nettoyage et désinfection réguliers de tous les produits manipulés
  + Mettre en place les produits dans les vitrines et rayons en dehors des heures d’ouverture
  + Limiter les essayages autant que possible. En cas d’essayage les vêtements doivent être traités à la vapeur ou stockés durant 24h avant remise en rayon. Nettoyer les cabines régulièrement en fonction de l’affluence
  + Mettre à disposition du gel hydroalcoolique

1. Commerce alimentaire
   * Afficher à l’entrée du magasin les règles et informations utiles au client
   * Etablir un plan de nettoyage
   * Afficher « se laver les mains avant et après utilisation de tout matériel commun »
   * Doter les salariés de masques et gel en quantité suffisante
   * Revoir les circulations pour éviter au maximum que les gens se croisent
   * Effectuer la mise en place en dehors des heures d’ouverture
   * Effectuer un marquage au sol

Pour toute question : [directeur@ccima.wf](mailto:directeur@ccima.wf)

[eric.faraon@wallis-et-futuna.pref.gouv.fr](mailto:eric.faraon@wallis-et-futuna.pref.gouv.fr)

AIDE A L’ELABORATION D’UN PROTOCOLE SANITAIRE DES ENTREPRISES DE WALLIS ET FUTUNA

CHECK LIST / METHODOLOGIE

1. Nom du patenté / de l’entreprise :

Numéro de patente :

Mail :

Numéro de téléphone :

1. Nom du référent Covid 19 :
2. Nombre d’employés :
3. Y a-t-il parmi les employés des personnes vulnérables ?
4. Des mesures de télétravail partiel ou total sont-elles envisageables pour certains salariés ?
5. Lieux d’intervention en lieu clos (bureaux, ateliers, hangar, etc.).

Joindre tout plan disponible.

En extérieur :

Jauges pour les différents espaces :

1. Flux de personnels / de clientèle / interactions avec le public :

= marquage au sol nécessaire ?

= sens de circulation ?

= dispositif de séparation

= dispositif de protection individuel

= filtrage des entrées

1. Outils et instruments de travail utilisés ? Individuels / partagés ?

= Individualiser au maximum

1. Utilisation de véhicules ?
2. Mesures de nettoyage
3. Nombre de masques / quantité de gel nécessaire par jour