Préconisations de sécurité sanitaire pour les services techniques en vue de la reprise progressive d'activité

En cette période de pandémie de covid-19, la priorité des collectivités est de s'organiser pour protéger la santé des agents conformément à l'obligation générale de sécurité qui s'applique à tout employeur.
Ce document se réfère au guide de l'OPPBTP H5G0220. Il aborde les principales mesures de prévention du risque sanitaire à mettre en œuvre en mode de travail « dégradé » dans le cadre du plan de continuité de l'activité (PCA) et dans la perspective d'un déconfinement.
Ces préconisations sont un complément aux mesures prévues par les pouvoirs publics. Il appartient à chaque collectivité d'évaluer sa capacité à s'y conformer et de prendre les dispositions nécessaires.

Mesures générales

Respecter strictement les gestes barrières, en particulier :

- Respect d'une distance minimale d'un mètre entre les personnes à tout moment (sauf dispositions particulières).
- Eviter les contacts physiques : ne pas se serrer la main ou se faire la bise.
- Lavage approfondi et fréquent des mains à l'eau et au savon liquide, a minima en début de journée, à chaque changement de tâche, et toutes les 2 heures en cas de port non permanent de gants, après contact impromptu avec d'autres personnes ou manipulation d'objets récemment utilisés par d'autres personnes. Séchage avec essuie-mains en papier à usage unique. Se laver les mains avant de boire, manger ou fumer.
- Rappeler aux agents la nécessité d'éviter de se toucher le visage.
- Respecter les consignes émises par les autorités sanitaires.

Porter un masque de protection respiratoire :

- Idéalement, instaurer le port du masque de protection respiratoire par chaque agent sur tous les sites.
- Le port du masque respiratoire et de lunettes ou écran de protection est strictement obligatoire en cas de travail à moins d'un mètre d'une autre personne : masque de type à usage non sanitaire de catégorie 1 (masque individuel à usage des professionnels en contact avec le public selon la note DGS/DGE/DGT du 29 mars 2020), de type chirurgical, de type FFP1 ou de protection supérieure selon l'évaluation des risques.

Contrôler l'accès des agents et des autres intervenants dans les locaux et sur les chantiers :

- Désigner un référent « Covid-19 » pour la collectivité qui sera chargé de coordonner les mesures à mettre en place et à faire respecter (par exemple DGS, DST, chef de service, assistant ou conseiller de prévention).
- Refuser l'accès et faire rester à son domicile toute personne présentant des symptômes de maladie, en particulier toux, température, perte d'odorat et/ou du goût.
- La prise de température à l'entrée des locaux ou des chantiers est une possibilité (thermomètre IR frontal). Cependant certaines personnes atteintes du covid-19 ne présentent pas de température en début d'infection alors qu'elles sont contagieuses.
- Informer les agents que les personnels à risque élevé selon le Haut Conseil de Santé Publique ne doivent pas travailler et doivent être placés en autorisation spéciale d'absence (ASA) ou en congé de maladie ordinaire (si arrêt de travail).

Maintenir un niveau élevé de communication :

- L'information des agents est essentielle pour assurer une bonne compréhension des consignes. C'est une condition nécessaire pour obtenir l'adhésion aux mesures préconisées qui demandent l'engagement et la bonne volonté de chacun.
- Associer, le cas échéant, les représentants du personnel au CT ou au CHSCT à la démarche.

- Signaler au personnel, de manière non nominative, la survenue d'un cas dans un service dans un objectif de transparence et d'incitation au respect des règles mises en place.
- Afficher et rappeler régulièrement aux agents, dans chaque service, les consignes et les mesures de prévention à appliquer en toutes circonstances.
- La tenue des réunions ou briefings de sécurité quotidiens doit se faire dans le respect des règles de distanciation (1 m entre les personnes). Les participants seront de préférence debout dans un espace ouvert. Si les personnes sont rassemblées dans une salle il sera ensuite procédé systématiquement au nettoyage/désinfection des surfaces de travail (tables, chaises, etc.).

Le contexte actuel présente le risque de conditions opérationnelles dégradées. Une attention particulière doit donc être portée sur tous les risques liés aux situations de travail (chute de plain-pied, chute de hauteur, chute d'objets, électricité, engins, agents chimiques dangereux, port de charges, travail isolé, etc.)

Fournitures générales nécessaires au respect des consignes sanitaires

- ✓ Désinfectant type javel diluée, alcool à 70°, Anios Oxy'floor ou Phagosurf ND.
- ✓ Lingettes ou lavettes imprégnées de tensioactif pour le nettoyage des surfaces
- ✓ Lingettes désinfectantes pour la désinfection des surfaces
- ✓ Savon liquide
- ✓ Essuie-main jetable
- ✓ Poubelles à pédale et couvercle, et sacs à déchets
- ✓ Gants de travail
- ✓ Gants à usage unique pour le nettoyage/désinfection
- ✓ En cas d'absence de point d'eau sur le lieu de travail, bidons d'eau étiquetés « eau de lavage des mains »
- ✓ Gel ou solution hydroalcoolique
- ✓ Masques de protection respiratoire selon les situations de travail

Mesures particulières

Bureaux et locaux des services techniques :

- Afficher les consignes sanitaires.
- Afficher l'obligation de lavage des mains pour toute personne arrivant sur le site. Indiquer la localisation des lavabos.
- Réorganiser la circulation et l'espace de travail de sorte à garantir la distance minimum d'1 m entre agents.
- Si possible, prévoir un circuit différencié pour les entrées et les sorties du personnel.
- Apposer un marquage au sol et installer une signalétique claire pour le personnel et les visiteurs.
- S'il existe un espace d'accueil, maintenir une zone de distance minimum d'1 m au moyen d'une barrière physique et/ou installer un écran transparent entre l'agent d'accueil et les visiteurs.
- Ne recevoir les visiteurs que sur rendez-vous. S'il existe un espace d'attente, limiter le nombre de sièges et/ou demander aux visiteurs d'attendre à l'extérieur jusqu'à ce qu'ils soient reçus dans de bonnes conditions de sécurité sanitaire.
- Mettre en place un protocole de nettoyage (et de désinfection si l'évaluation des risques le justifie) pour :
  - Les surfaces de contacts : poignées de portes, rampes d'escaliers, tables, banque d'accueil, claviers, écrans tactiles, téléphones, commandes d'éclairage, robinets, réfrigérateurs, fours à micro-ondes, cafetières, etc. (fréquence au moins 3 fois par jour).
  - Les sanitaires (locaux et installations).
  - Les locaux communs (vestiaires, réfectoire, salles de réunion, etc.).
  - Les postes de travail.
  - Les sols (chaque jour après utilisation des locaux).
- En l'absence de personnel spécialisé, désigner les personnes chargées de cette tâche (formation, matériels, équipements de protection).
- Mettre à disposition des flacons de gel ou solution hydroalcoolique.
- Vérifier régulièrement que les distributeurs de savon, d'essuie-mains, de lingettes désinfectantes et de gel ou solution hydroalcooliques sont approvisionnés.
- Aérer régulièrement les locaux (3 fois par jour pendant au moins 10 minutes).

Utilisation des installations sanitaires et locaux sociaux :

- Afficher les consignes dans les locaux concernés.
- **Vestiaires** :
  - Limiter la capacité d'accueil compte tenu des règles de distanciation.
  - Instaurer un ordre de passage ou décaler les prises et fins de postes.
  - Matérialiser au sol la distanciation d'au moins 1 m.
  - Si possible organiser les vestiaires en 2 zones distinctes (zone propre et zone sale séparées d'1 m minimum) avec une circulation en sens unique.
  - L'entretien des tenues de travail est assuré par la collectivité.
- **Douches** :
  - Instaurer un ordre de passage.
  - Eviter la création d'une file d'attente.
  - Si possible, mettre en place un accès différencié (entrée / sortie).
  - Faire nettoyer la douche par la personne qui vient de l'utiliser.
- **Toilettes** :
  - Faire nettoyer les toilettes par la personne qui vient de les utiliser.
  - Mettre à disposition des lingettes désinfectantes pour une désinfection systématique avant usage.
- **Locaux de restauration** :
  - Organiser l'usage du local de restauration par roulement afin de respecter les règles de distanciation.
  - Adapter le nombre de chaises, proscrire le face à face (faire placer les personnes en quinconce).
  - Afficher une consigne demandant aux personnes de se laver les mains avant l'utilisation des équipements (réfrigérateurs, fours à micro-ondes) et de nettoyer les poignées après chaque usage.
  - Pour les réfrigérateurs communs, attribuer si possible une place dédiée pour chaque agent.
  - Proscrire l'utilisation de vaisselle mise en commun (chaque agent apporte ses couverts personnels qui ne seront pas lavés sur place).
  - Supprimer l'usage des ustensiles et matériels communs (pichets à eau, salières, torchons, etc.).
  - Chaque agent nettoie sa place avant et après chaque repas au moyen d'une lingette ou d'un essuie-tout et du produit de nettoyage.
  - Autoriser les agents qui le souhaitent à prendre leur repas à leur poste de travail (sous condition d'hygiène et de salubrité).
  - Ne pas utiliser les distributeurs de boissons ou d'en-cas, ainsi que les fontaines à eau.

Situations de travail (chantiers, ateliers, bureaux) :

- Limiter le nombre de personnes sur les lieux de travail pour réduire les occasions de contacts.
- Privilégier les activités individuelles (attention cependant de prendre en compte les risques particuliers liés au travail isolé). Eviter la coactivité en réorganisant les opérations.
- Avant tous travaux, s'assurer que les modes opératoires définis permettent de respecter les règles de distanciation. A défaut faire porter les équipements de protection appropriés (masque de protection respiratoire, visière de protection, lunettes, etc.).
- Attribuer les outils de façon individuelle. L'outillage, le matériel et les équipements de travail partagés doivent être nettoyés à chaque transmission d'un agent à l'autre, lors de la prise de poste et en fin de journée.
- Nettoyer son poste de travail à intervalles réguliers et le désinfecter si l'évaluation des risques le justifie.
- Organiser la réception des colis ou marchandises de façon à éviter les contacts (prise de rendez-vous, gestes barrières durant la livraison, distanciation physique).
- Reporter les interventions des entreprises extérieures (sauf urgence, dans ce cas appliquer les consignes sanitaires).

Véhicules et engins :

- Veiller à assurer la distance minimale d'un mètre entre les personnes (2 personnes maximum par véhicule, installation en croix (un devant, un derrière).
- Dans le cas d'une utilisation partagée de véhicule et pour les engins, prévoir le nettoyage des surfaces de contacts entres les utilisateurs successifs (volant, levier de vitesses, frein à main, boutons, commandes, poignées, etc.) ainsi que la mise à disposition de lingettes désinfectantes, de gel ou solution hydroalcoolique et de masques de protection respiratoire.

- Privilégier les modes de transport individuel. Recourir le cas échéant aux véhicules personnels (prévoir les indemnités kilométriques et vérifier les assurances).
- En cas d'utilisation des transports en communs, respecter les règles de distanciation sociale et le lavage des mains en arrivant sur le lieu de travail.

Exemples de signalétique :

- Consignes sanitaires

- Marquage au sol