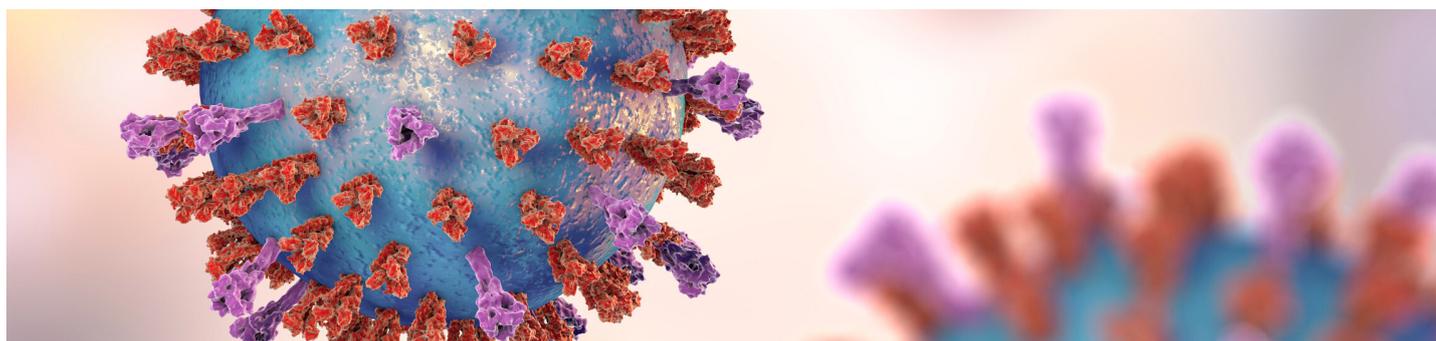


GER du Sarladais
DES RESSOURCES HUMAINES



Covid-19

MAINTIEN D'ACTIVITÉ ET
MESURES SANITAIRES



IMPORTANT

Fiche 1 : Gestes barrières

Fiche 2 : Organisation du travail

Fiche 3 : Organisation des espaces

AUX SALARIÉS ET ADHÉRENTS

Fiche 1 : les mesures barrière à mettre en place afin de lutter contre la propagation du Covid-19

Les modalités de transmission

La maladie se transmet par les gouttelettes (sécrétions invisibles projetées lors d'éternuements ou de toux) lors d'un contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre lors d'une toux, d'un éternuement ou une discussion en l'absence de mesures de protection. Un des autres vecteurs privilégiés de la transmission du virus est le contact des mains non lavées par l'intermédiaire des contacts mains/visage. C'est donc pourquoi les gestes barrières et les mesures de distanciation sociale sont indispensables pour se protéger de la maladie.

Les mesures barrière

Face aux infections respiratoires, les "gestes barrière" sont des mesures simples pour préserver votre santé et celle de votre entourage :

- Se laver les mains très régulièrement ;
- Tousser ou éternuer dans son coude ;
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter ;
- Saluer sans se serrer la main et sans embrassades.



Fiche 1 : les mesures barrière à mettre en place afin de lutter contre la propagation du Covid-19 (suite)

Quelques conseils à respecter en situation de travail :

- Une personne à la fois pour se laver les mains au lavabo.
- Un lavage régulier des mains, avant et après la prise de poste, changement de matériel ou d'outil,...



Fiche 2 : les mesures d'organisation à mettre en place dans les établissements pour éviter la propagation du Covid-19

La bonne transmission des consignes :

- Évitez la transmission de supports entre les individus comme les crayons, les papiers ou les documents,...
- Utilisez les moyens de communication comme le téléphone, le SMS ou l'ordinateur pour remplacer les échanges en face à face.
- Utilisez les moyens de communication y compris pour aller chercher des fournitures / matériaux. Cela suppose d'anticiper et de téléphoner avant au magasinier afin qu'il prépare votre commande, qui sera prête à être chargée sans contact étroit.

Comment gérer le flux des personnes :

- Le principe est la marche en avant : quand cela est possible, il convient de mettre en place une entrée et une sortie permettant un flux de déplacement.
- Quand il n'y a qu'une porte et une pièce petite : faites entrer une personne à la fois.



Distance à respecter
1 mètre





Fiche 2 : les mesures d'organisation à mettre en place dans les établissements pour éviter la propagation du Covid-19 (suite)

Pour l'embauche et le déplacement sur une parcelle, un chantier,... :

- Respectez la distanciation entre les personnes ;
- Limitez le transport collectif (camionnette, fourgon,...) pour se rendre sur le lieu de travail et privilégier l'utilisation individuelle des véhicules.
- Évitez les embauches collectives sur le lieu de l'entreprise : les salariés partent directement de leur domicile vers le chantier et rentrent après travaux, directement chez eux.
- En cas de changement de conducteur du véhicule : nettoyez le volant, les commandes, les poignées, ...
- Organisez les embauches en horaires décalés pour éviter les contacts et croisements entre personnes.



**POUR VOS DÉPLACEMENTS,
MUNISSEZ VOUS DES AUTORISATIONS / ATTESTATIONS**

**le GER du Sarladais transmet le justificatif de
déplacement professionnel à chacun de ses salariés.**

**Dans le cas de livraison ou déplacement, l'adhérent doit fournir au salarié
cette attestation avec son tampon de l'entreprise et sa signature**



**Autorisation et Attestation sont téléchargeables sur
interieur.gouv.fr**

La situation et l'organisation du travail :

- Pendant plusieurs semaines, le fonctionnement de l'entreprise va être perturbé. Il est indispensable de prioriser les mesures barrière de protection, qui impacteront nécessairement le rythme et l'organisation du travail.

Privilégiez l'activité individuelle et isolée :

- Travaillez sur des parcelles différentes, à plusieurs rangs d'écart.
- Quand l'intervention à plusieurs sur une tâche est indispensable : constituez des binômes ou des trinômes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre.
- Privilégiez le travail côte à côte plutôt que face à face avec toujours la distanciation entre les personnes.
- Pour se passer les charges : pratiquez la pose et la dépose pour éviter le passage direct entre les opérateurs.



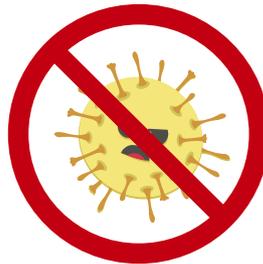
Fiche 2 : les mesures d'organisation à mettre en place dans les établissements pour éviter la propagation du Covid-19 (suite)

L'accueil des saisonniers :

- L'accueil de salariés est de la responsabilité des entreprises employant leurs propres salariés ou de la main d'oeuvre extérieure, que ces derniers soient là pour plusieurs jours pour la cueillette ou seulement quelques heures pour le chargement d'animaux par exemple.
- Les règles d'hygiène de base qui prévalent en temps normal (accès à l'eau pour se désaltérer et se laver les mains, à des sanitaires, des vestiaires,...) doivent être renforcées et les mesures barrière appliquées.

Le nettoyage des matériels, outils et locaux :

- Renforcez les procédures de nettoyage des locaux et sanitaires avec renforcement du nettoyage et désinfection des surfaces et zones sensibles (poignées de porte, clavier, souris, bureaux,...) sanitaires, distributeurs de boissons, fontaine à eau,...
- L'outillage et le matériel partagé doivent être régulièrement nettoyés lors de la prise et la fin de la journée de travail.
- Tout local (lieu de travail, vestiaire, salle de pause, toilettes,...) qui accueille dans la journée une personne contaminée doit être nettoyé et désinfecté scrupuleusement.



L'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI) :

- Portez des gants de travail pour éviter les coupures, le cambouis,... Ce comportement est important pour faciliter le lavage ultérieur des mains.
- Lavez-vous les mains chaque fois que l'on enlève un EPI : gants, lunettes, combinaison, casque,...



**Les gants contaminés portés au visage peuvent être source d'infection.
Privilégiez les lavages fréquents des mains plutôt qu'un port
permanent de la même paire de gants.**





Fiche 2 : les mesures d'organisation à mettre en place dans les établissements pour éviter la propagation du Covid-19 (suite)

La vente aux consommateurs :

Les principes de base à mettre en oeuvre :

- Le client ne doit pas toucher les produits. Le service est assuré par un salarié ou un exploitant équipé de gants.
- Changez les gants régulièrement et se laver les mains une fois les gants retirés.
- Les produits sont disposés sur le comptoir par le vendeur, puis dans un second temps pris par le client afin d'assurer une distance minimale de sécurité.
- Privilégiez les modes de règlements "sans-contact".
- En complément de ces mesures de distanciation, pour les points de vente directe à la ferme :



Privilégiez des paniers préparés à l'avance et d'une certaine valeur (par exemple : 10 €, 20 €, 30 €,...) dans lesquels le contenu (non modifiable) peut-être communiqué sur le site internet de l'entreprise ou selon les commandes faire à distance par les consommateurs.



Convenez d'un horaire de rendez-vous pour échelonner le passage des clients et éviter l'affluence des personnes au même moment.



Grace à l'identification des clients, mettez en place une distribution de type "drive" en fonction de créneaux horaires.

Pour les livraisons auprès d'un public abonné, des paniers au nom de leur propriétaire peuvent être livrés dans un lieu précis dans lequel ils seront remis dans le respect des mesures barrière.

Vos sources d'information :

Les sources d'information ci-dessous sont à consulter impérativement et de façon régulière.

<https://travail-emploi.gouv.fr/actualites/l-actualite-du-ministere/article/coronavirus-questions-reponses-pour-les-entreprises-et-les-salaries>

<https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus>

<https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/coronavirus/>

<https://www.santepubliquefrance.fr/>

<http://www.inrs.fr/actualites/coronavirus-SARS-CoV-2-COVID-19.html>

<http://www.inrs.fr/actualites/COVID-19-et-entreprises.html>





Fiche 3 : organiser les espaces de travail pour éviter la propagation du Covid-19

Les vestiaires :

Les vestiaires sont un lieu potentiel important de contamination car les volumes y sont réduits. Pour une brève période (celle de l'habillage ou du déshabillage), si les salariés ne peuvent respecter les mesures d'espacement recommandées, il est nécessaire de mettre en place un flux invitant chaque salariés à entrer dans le vestiaire chacun son tour (pas plus d'une personne à la fois dans le vestiaire).

- Mettez à disposition le nécessaire pour pouvoir se laver les mains avant et après être passé par le vestiaire.
- Aérez le vestiaire régulièrement si c'est une pièce avec fenêtre.
- Nettoyez les poignées de porte et interrupteurs régulièrement dans les vestiaires et au minimum 3 fois par jour.

Des affiches sur la prévention destinés aux professionnels et au grand public sont disponibles et téléchargeables sur



www.santepubliquefrance.fr



La salle de pause et de déjeuner :

Les repas pris en commun ne sont pas recommandés. Les salariés doivent être invités :

- à rentrer manger à leur domicile,
- sinon à rester manger dans leur véhicule (une seule personne dans le véhicule),
- ou si le temps le permet, manger dehors en respectant la distanciation minimum entre chaque personne.



Les déjeuners en commun ne sont possibles que sous réserve de la mise en place stricte de certaines mesures :

La salle de pause doit être de taille suffisante, sous réserve de l'application :

- des mesures barrière.
- d'une méthode de lavage de mains eau/savon ou la méthode d'application de gel hydroalcoolique l'affichage respective de l'INRS.
- d'une bonne affiches de Santé publique France.
- d'une bonne aération plusieurs fois par jour (3 fois).
- d'une organisation d'un flux d'entrée/sortie de la salle avec intervalle d'au moins 2 mètres entre les personnes.
- du lavage des mains à l'entrée et à la sortie de la salle de pause.
- de la désinfection des surfaces communes tables et chaises après chaque convive.
- de l'évitement des regroupements autour des machines à café.
- de la désinfection des machines (fou micro-onde, machine à café) après chaque utilisation.
- de la désinfection des poignées de portes, interrupteurs, ... (au moins 3 fois par jour).

La vaisselle :

- chaque personne apporte sa propre vaisselle si possible.
- la vaisselle doit être lavée à l'eau chaude et au savon.

