

Grippe A/H1N1

Dangers

**Contagiosité au sein de l'entreprise :
à l'entrée, dans les locaux**

Moyens de maîtrise

1 Faire circuler le questionnaire d'auto évaluation

Le questionnaire d'auto évaluation (annexe 1) devra être transmis à l'ensemble du personnel au début de la phase pandémique. Ce questionnaire permettra à chaque employé d'estimer s'il peut se rendre à son lieu de travail sans exposer ses collègues à la contagion ou s'il doit consulter un médecin pour préciser son statut vis-à-vis de la grippe, connaître son risque contagieux et les consignes médicales dans son cas.

Il s'agit d'éviter dans la mesure du possible que des personnes contagieuses ne pénètrent dans une collectivité professionnelle de personnes saines et ne les contaminent.

2 Faire adopter des règles de circulation (pour les locaux > 3 pièces)

Lorsque la disposition des locaux le permet, il est souhaitable d'effectuer un cloisonnement du personnel (isolement physique de groupe de personnes). *A priori* une équipe par unité de lieu (lieu de fabrication, lieu de vente) et de fonction (livreurs, personnels de fabrication, vendeurs). Le responsable de chaque « service – équipe » devra établir les règles de circulation des personnes de son équipe dans ses locaux et surtout en dehors (couloirs, déplacements, contacts extérieurs – livraison, fournisseurs, clientèle) en limitant au strict minimum les contacts et croisements entre les équipes.

EN PRATIQUE, DIVISER LE PERSONNEL EN ÉQUIPES :

- *Considérer un lieu (fabrication, vente) comme une équipe indépendante des autres*
- *Si possible, définir des horaires d'arrivée et de départ, de repas indépendants des autres équipes*
- *Limiter l'accès à ces équipes par les personnes qui n'en font pas partie*
- *Equiper de masques (FFP2 ou chirurgicaux) les personnes qui visitent les « équipes »*
- *Adapter l'activité en favorisant la répartition des rôles (1 responsable caisse, 1 responsable contact extérieur,...). Ces personnes feront l'objet de précautions spécifiques (masques FFP2,...)*

3 Nettoyer les surfaces et les locaux

Réaliser un bio nettoyage (nettoyage avec détergent + désinfection) quotidien des locaux et des mobiliers par des personnels formés à cette pratique. Les plans de travail seront nettoyés avant et après chaque utilisation.

CE NETTOYAGE QUOTIDIEN DES LOCAUX DEVRA ÊTRE OBLIGATOIREMENT COMPLÉTÉ PAR :

- *une fréquence supérieure de bio nettoyage des sanitaires : 3 fois/jour voire plus ;*
- *une attention particulière aux points clés : poignées de porte, caisse (si non tenue par une seule personne), téléphone, comptoirs, ustensiles, matériels... qui seront désinfectés 1 fois par jour et si possible plus.*

4 Gérer la climatisation

S'il y a un système de ventilation ou climatisation : le responsable devra vérifier que le carnet d'entretien est à jour et que la visite réglementaire annuelle a été réalisée. Vérifier que le système de ventilation fonctionne en continu (ralenti la nuit, mais pas d'arrêt).

En cas d'absence de système : il reste possible de renouveler l'air des locaux en ouvrant les fenêtres pendant ¼ d'heure plusieurs fois par jour (en veillant au respect des consignes de sécurité). Mais l'aération doit se faire en dehors des périodes de travail pour limiter la contamination alimentaire.

5 Mettre en pratique les bonnes mesures d'hygiène personnelle

Règles de comportement individuel

- ✓ Ne plus serrer les mains ou faire la bise. Rester à distance des autres (>1m)
- ✓ Se couvrir la bouche et le nez avec un mouchoir en papier à usage unique chaque fois que l'on tousse ou éternue
- ✓ Utiliser un mouchoir en papier à usage unique pour mouchage ou crachat
- ✓ Mouchoir à usage unique jeté dans la poubelle après usage
- ✓ Ne pas porter les mains au visage ou à la bouche

Lavage des mains à l'arrivée dans les locaux et avant un repas, après la réception de matériel provenant de l'extérieur ou après passage aux toilettes, après tout contact manuel suspect.

Désinfection des mains avec des Solutions Hydro Alcoolique (SHA) en compensation ou alternance avec le lavage (installation de distributeurs de SHA aux points dépourvus de lavabo (lieu de vente)).

Port d'un masque adapté à la situation

- ✓ Masque FFP2 imposé pour les personnels de vente, pour le personnel de nettoyage, pour le personnel en contact avec les fournisseurs, les livreurs...renouvelé toutes les 4 à 6 h de port effectif (en pratique : renouvellement à mi-journée, au moment du repas)
- ✓ Si non supporté ou non disponible, masque chirurgical (= masque anti-projection) imposé, renouvelé tous les jours
- ✓ Port de masque FFP2 indispensable à proximité d'une personne montrant des signes de maladie (toux, éternuement,...)
- ✓ Fournir les masques nécessaires (en acheter un stock à l'avance)

Utilisation de pinces pour servir les produits

Réserver la fabrication à un manipulateur en bonne santé.

6 S'assurer du bon traitement des déchets

Mouchoirs, lingettes usagées, masques, gants jetables sont des déchets ménagers et ne nécessitent pas un traitement par containers, à mettre dans une poubelle fermée – avec couvercle – avec un sac plastique. Il convient toutefois de faire attention à bien fermer les sacs et ne pas les rouvrir, de ne pas vider une poubelle dans une autre (pour éviter de mettre en suspension des particules), d'utiliser un double emballage plastique pour le transport des sacs.

Dangers

**Contagiosité via les contacts extérieurs
(clients, fournisseurs, livreurs)**

Moyens de maîtrise

1 Aménager les locaux

La clientèle ou les fournisseurs étant à statut inconnu vis-à-vis de la contagiosité, elle devra faire l'objet de restrictions de circulation dans les locaux de fabrication.

