

Webinaire CARSAT / CCI des Landes : Comment intégrer le risque Covid-19 dans le Document Unique ?

QUESTIONS / RÉPONSES

1. Général : comment apporter un soutien face aux risques psychosociaux « covid-19 » à mes salariés ?

Le Service de Santé au Travail des Landes (SSTL) met à disposition des vidéos afin de rassurer ses collaborateurs : faire face au virus, éviter la propagation et travailler en toute sérénité, <https://www.sante.adiane.eu/>

Se servir du Document Unique des Risques Professionnels en appui, comme un fil conducteur afin de rassurer et prescrire une ligne de conduite pour éviter une contamination.

<https://www.nouvelle-aquitaine.ars.sante.fr/covid-19-un-soutien-psychologique-covid-19-national-et-en-nouvelle-aquitaine>

2. Général : Comment utiliser la climatisation au mieux ?

Recommandations INRS :

- En l'absence de ventilation mécanique, aération régulière des locaux par ouverture des fenêtres.
- Ne pas obstruer les entrées d'air, ni les bouches d'extraction. Les ventilations mécaniques doivent être contrôlées.
- Pour les bâtiments équipés d'un système de ventilation mécanique simple flux ou double flux, maintien de la ventilation et fermeture des portes.
- Dans le cas des bâtiments équipés d'une centrale de traitement d'air, maintien de l'apport d'air extérieur et arrêt si possible du recyclage.

<http://www.inrs.fr/actualites/COVID-19-et-entreprises.html#e5d449a2-0775-4fe3-b7dd-85af30a4825c>

Recommandations du Syndicat des industries thermiques, aérauliques et frigorifiques (UNICLIMA) dans le cadre du COVID 19, [téléchargez-ici les recommandations Uniclisma \(V2\)](#)

3. Général : Doit-on avoir des poubelles spéciales « masques » ? Quel est le protocole de ramassage des poubelles ?

Recommandations INRS :

Hors milieu médical ou prise en charge d'un patient COVID-19, les déchets sont placés dans un sac en plastique fermé, lui-même placé dans le sac des déchets ménagers. Il convient de s'assurer du ramassage régulier des poubelles.

Lorsque les EPI (Equipements de Protection Individuelle) sont à usage unique leur approvisionnement constant et leur évacuation doivent être organisés. Les déchets potentiellement souillés sont à jeter dans un double sac poubelle, à conserver 24 heures dans un espace clos réservé à cet effet avant élimination dans la filière ordures ménagères.

<http://www.inrs.fr/actualites/fag-nettoyage-entreprise.html#5324dd35-4086-463e-b14e-43500e77c1cf>

#CORONAVIRUS Que faire de mes déchets ?



4. Camping / Hôtel : Doit-on nettoyer les masques des clients ?

Non, car votre responsabilité est engagée. Si votre client est positif au Covid-19 :

- Propagation du virus possible dans votre établissement ;
- Le protocole sanitaire de votre établissement peut être remis en cause, fermeture de l'établissement possible.

Je vous conseille de fournir des masques jetables à usage unique et/ou de demander à votre clientèle de venir avec leur propre masque à usage unique, en respectant les règles d'évacuation des usés.

5. Hôtellerie / Restauration : Comment ne pas utiliser l'aspirateur ou le balais ?

Recommandations INRS :

De façon générale, il conviendra de ne pas remettre en suspension dans l'air les micro-organismes présents sur les surfaces (ne pas utiliser de jet d'eau à haute pression, ne pas secouer les chiffons...), mais d'employer des lingettes pré-imbibées ou à imbiber du produit de son choix, des raclettes...

Les moquettes pourront être dépoussiérées au moyen d'un aspirateur muni d'un filtre HEPA (High Efficiency Particulate Air), filtre retenant les micro-organismes de l'air rejeté par l'aspirateur.

En présence d'un risque de contamination important, il convient de dépoussiérer les moquettes à l'aide d'un aspirateur de classe H (selon la norme IEC 60335-2-69) muni d'un filtre HEPA.

Si besoin, les moquettes sont nettoyées avec un produit contenant un tensioactif au moyen d'une shampoineuse munie d'un dispositif limitant les projections.

<http://www.inrs.fr/actualites/faq-nettoyage-entreprise.html#49fdd65e-4705-4638-bd98-a4c7e69d3cfe>

6. Restauration : Doit-on utiliser des gants en cuisine ? À quelle fréquence ?

Non. Le virus ne passe pas à travers notre peau, encore moins par la peau des mains. Les gants peuvent toujours être une source de souillage par des gouttelettes

contenant des virus (les gouttelettes sont les sécrétions respiratoires qu'on émet quand on parle, qu'on tousse, ou qu'on éternue).

Par ailleurs, les gants donnent un faux sentiment de sécurité, les études montrent que les porteurs de gants se touchent bien plus souvent le visage, et risquent de plus se contaminer.

En conclusion, un lavage très fréquent avec un savon bactéricide est plus efficace que le port du gant.

Cependant lorsque les mains présentent des plaies, ces dernières doivent être protégées par un pansement étanche avec un gant recouvrant le tout.

En cas de port de gants, il faut alors impérativement respecter les mesures suivantes :

- **Ne pas se porter les mains gantées au visage.**
- Ôter ses gants en faisant attention de ne pas toucher sa peau avec la partie extérieure du gant.
- Jeter ses gants dans une poubelle après chaque utilisation.
- Se laver les mains ou réaliser une friction hydro-alcoolique après avoir ôté ses gants.

7. Restauration : Doit-on ouvrir les sanitaires ? Quelle est la fréquence du nettoyage des sanitaires ?

En attente du protocole « sanitaires » pour les restaurant et bars.

Les recommandations de l'INRS pour le nettoyage <http://www.inrs.fr/actualites/faq-nettoyage-entreprise.html>

8. Garage : Mes salariés doivent-ils toujours porter des gants pour la manipulation des huiles et autres produits chimiques ?

Oui, utilisez des gants pour toutes les activités nécessitant habituellement une protection cutanée.

La mise à jour du Document Unique pour la prise en compte du risque COVID-19 n'annule pas la prise en compte des autres risques, notamment des risques chimiques. Les mesures de prévention mises en œuvre avant la crise sanitaire sont toujours d'actualité et font l'objet d'une réévaluation régulière pour vérifier leur efficacité.

[Téléchargement de la fiche technique sanitaire « Garage »](#)

9. Coiffeur : combien de temps doit-on stocker les poubelles « cheveux » ?

À conserver 24 heures dans un espace clos réservé à cet effet.

[Téléchargement de guide technique sanitaire « Coiffure »](#)