

SANITAIRES

Priorité aux installations individuelles dans les chambres.

- A défaut, les préconisations suivantes doivent être respectées :
- Nettoyage et désinfection des locaux deux fois par jour au moins, après un temps de latence de quelques heures, notamment les surfaces fréquemment touchées (poignées, interrupteurs, mains courantes, toilettes, portes de douche...), et mise à disposition de produits désinfectants adaptés et en quantité suffisante ainsi que des EPI adaptés (notamment des gants respectant la norme NF EN 374) pour les salariés ou l'équipe de nettoyage,
- Etablissement et affichage d'un protocole de désinfection et d'utilisation des produits chimiques,
- Configuration permettant la distanciation physique comme que pour l'hébergement (sens de circulation entrée/sortie, rappel des consignes...),
- En cas de sanitaires partagés, et pour éviter les contaminations par contact, organiser la fréquentation par l'instauration d'un protocole de nettoyage des douches entre chaque utilisateur pour les saisonniers et laisser un laps de temps entre chaque utilisateur tout en aérant la pièce,
- Veiller à l'approvisionnement et à la disponibilité permanente des moyens de nettoyage et d'hygiène adaptés aux besoins sanitaires,
- Moyen d'essuyage des mains à usage unique seulement.
- Une aération régulière et répétée au moins 3 fois par jour des locaux.

Contacts

Pour tout renseignement en droit du travail :

RENSEIGNEMENTS
EN DROITS DU TRAVAIL
POSEZ VOTRE QUESTION
en CLIQUANT ICI



 Pour plus d'informations, consultez le site
www.auvergne-rhone-alpes.dreets.gouv.fr

HEBERGEMENT DES SAISONNIERS AGRICOLLES et COVID-19

Auvergne-Rhône-Alpes



RAPPELS

- Les éléments présentés ci-après doivent donner lieu à une mise à jour du Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER)
- Loi n° 73-548 du 27 juin 1973 relative à l'hébergement collectif : l'hébergement collectif des travailleurs doit obligatoirement faire l'objet d'une déclaration auprès de l'inspection du travail du lieu où est situé le local et dans les 30 jours (voir <http://auvergne-rhone-alpes.dreets.gouv.fr/Hebergement-des-travailleurs-saisonniers>).

HEBERGEMENT

La priorité doit être donnée à l'hébergement en chambre individuelle sauf pour les couples

Au besoin, ne pas hésiter à recourir aux installations du secteur hôtelier ou de campings s'ils disposent d'hébergements en dur.

A titre exceptionnel lié à la situation sanitaire, la surface minimale de chaque chambre **individuelle** pourra être ramenée à **6m2** (contre 9m2 réglementaires).

A défaut de chambres individuelles dans les hébergements fixes, l'utilisation de dortoirs devra respecter, outre les surfaces minimales des locaux (minimum réglementaire de 9m2 pour le premier occupant puis 7m2 pour chaque occupant supplémentaire avec un maximum de 6 personnes) :

- Une attribution nominative de chaque couchage,
- Une stricte séparation d'au moins 2 mètres entre chaque lit :
 - ce qui entraîne la réduction du nombre d'occupants par pièce et la condamnation de certains couchages..
 - De plus les lits superposés, réglementairement interdits mais p d'une dérogation de l'inspection du travail, restent à proscrire car ils ne permettent pas une distanciation physique suffisante.
- La mise en place d'une séparation physique permettant de matérialiser et garantir le maintien des distances minimales entre les couchages (meuble, parois, écran en contreplaqué ou matériau facilement désinfectable et de dimension suffisante, etc.),
- mise à disposition de distributeurs de gel hydroalcoolique dans chaque chambre.
- La définition d'une procédure de nettoyage et désinfection des lieux a minima deux fois par jour, et la fourniture de produits désinfectants en quantité suffisante et adaptés au risque Covid-19 (tout désinfectant respectant la norme NF EN 14476. Pas de vinaigre blanc qui est inactif sur le Covid-19. L'eau de javel (grand public ou diluée minimum à 0,5%) est également adaptée mais prévoir un rinçage - Source : ANSES),

un protocole de désinfection, associé une évaluation du risque chimique (stockage et manipulation des produits, connaissance des Fiches de données de Sécurité, EPI adaptés, procédures en cas d'incident, déversement ou éclaboussure) doit être dûment établi, connu de tous et affiché !

- La mise à disposition de poubelles de préférence fermées à ouverture au pied et individuelles,
- La mise en place de zones ou sens de circulation permettant à tout moment le respect des distanciations sociales et sanitaires (entrée/sortie, accès aux sanitaires...),

Dans tous les cas doivent être prévu :

- La possibilité d'une mise à l'écart en chambre individuelle en cas d'apparition de symptômes du Covid-19,
- Des procédures renforcées de nettoyage et de désinfection des locaux en cas de suspicion de contamination (réduction du nombre d'intervenants, traçabilité des interventions, équipements et dispositifs de protection à disposition, procédures de signalement pré-établies),

si utilisation d'un aspirateur : celui-ci remet des particules en suspension potentiellement contaminées. Il doit donc être exclusivement équipé d'un filtre HEPA (filtre à air à haute efficacité), avec établissement d'un protocole de changement et d'élimination du filtre car potentiellement contaminé.

- Lors du changement d'occupant d'un couchage, lavage des draps (température minimum 60°C pendant 30 minutes au moins) et nettoyage de la literie (cadre, sommier, tête et pied de lit), et matelas si possible.
- Une aération régulière et répétée au moins 3 fois par jour des locaux.

Si literie précédemment occupée par une personne symptomatique du Covid-19 : température de lavage portée à 90°C pendant 30 minutes au moins.

Dans le cas d'un hébergement collectif mobile (type bungalow ou mobile home), les chambres doivent être impérativement individuelles.

L'hébergement sous tente (soumis à dérogation de l'inspection du travail, limité dans la durée et à certains secteurs géographiques, conformément à l'arrêté du 1er juillet 1996 - JO du 10/07 HYPER-LINK «<https://urlz.fr/cPut>» est à proscrire car il ne permet pas des conditions d'hygiène et de désinfection suffisantes pour éviter la propagation du virus.

LES LOCAUX POUR LES REPAS

Les repas en chambres individuelles sont autorisés.

- La présence d'un local collectif de restauration est bien-sûr maintenue, mais impose :
- La mise en place de mesures organisationnelles avec des consignes claires pour les salariés concernant la limitation du nombre simultané de personnes afin de respecter la distanciation physique de 2 mètres:
- Réduction du nombre de places disponibles et marquage des emplacements (nombre de chaise, marquage des bancs...),
- Positionnement des travailleurs en quinconce à la table pour garder la distanciation physique (pas de face à face),
- Repas pris par roulement, ou pouvant être pris à l'extérieur lorsque le temps le permet,
- De privilégier l'utilisation de vaisselle individuelle,
- La mise en place d'un protocole d'utilisation et de désinfection de de l'électroménager collectif et de toutes surfaces à contacts répétés (micro-ondes, réfrigérateur, cuisinière, etc.),
- Le nettoyage systématique et renforcé de ces espaces pour permettre une utilisation successive.
- Une aération régulière et répétée au moins 3 fois par jour des locaux.