



MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE L'INSERTION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

LOCAUX SOCIAUX : KIT DE LUTTE CONTRE LA COVID-19



Vestiaires, locaux sociaux et locaux fumeurs : quelles précautions prendre contre la Covid-19 ?

Tous les locaux qui ne sont pas affectés au travail mais qui contribuent au confort des salariés : local de pause, cafétéria...

CORONAVIRUS

Quels sont les risques de transmission ?

- **Quand vous êtes touchés par les postillons ou gouttelettes d'une personne contaminée** qui parle, tousse ou éternue. Vous pouvez vous-même être porteur du virus et le transmettre.
- **Quand vous portez vos mains non lavées ou un objet contaminé au visage.** Le virus peut survivre de quelques heures à quelques jours sur les surfaces et objets.
- **Quand vous respirez un air contaminé,** en particulier dans les espaces clos et mal aérés.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise, disponible sur travail-emploi.fr, pour votre métier ou votre secteur d'activité. La démarche doit conduire :

- à éviter les risques d'exposition au virus ;
- à évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;
- à identifier les mesures de protection collectives et individuelles nécessaires.

Mesures organisationnelles

- **Le télétravail est la règle** pour toutes les activités qui le permettent. Les salariés qui peuvent effectuer la totalité de leurs missions par télétravail doivent le faire. Le travail de ceux, dont seulement une partie des tâches du poste est télétravaillable, doit être réorganisé de façon à limiter leurs déplacements en entreprise. De même, les réunions par audio ou visioconférence doivent remplacer celles en présentiel.
- Les moments de convivialité en présentiel sont suspendus ;
- Lorsque la présence en entreprise est nécessaire, **l'étalement des horaires** doit permettre d'éviter les pics d'affluence et de faciliter la distanciation dans les transports en commun, à l'entrée et la sortie de l'entreprise, dans les ascenseurs, les couloirs, les vestiaires, lors des pauses ou du déjeuner...
- **La gestion des flux** doit permettre de limiter le nombre de personnes présentes simultanément dans un même espace et de respecter la jauge de référence ;
- **Le respect des gestes barrières et des mesures d'hygiène** diffusés par le ministère de la Santé doit régulièrement être rappelé. Les locaux doivent être équipés de savon, gel hydroalcoolique, essuie-mains jetables, de produits de désinfection (pour les tables, outils, matériels communs...) et poubelles spécifiques.



- **Éviter autant que possible de partager les outils et équipements.** À défaut, diminuer les cadences de travail et prévoir des temps dédiés pour le nettoyage/désinfection régulier des matériels communs ;
- **Assurez-vous de la conformité et du bon fonctionnement de système de ventilation** afin d'apporter l'air neuf adéquat. Organiser l'aération des espaces de travail et d'accueil du public aussi souvent que possible. Au besoin, l'installation d'un détecteur de CO2 avec un seuil de 800 ppm permet d'alerter les occupants de la nécessité de ventiler le local.
- **Un référent Covid doit être désigné.** Ce peut être l'employeur dans les petites entreprises. Il veille à la mise en œuvre des mesures de prévention et à l'information des personnes travaillant dans son entreprise.
- **Les cas contact et personnes symptomatiques doivent être isolés** sans délais. Les autorités sanitaires doivent être prévenues afin de faciliter le contact tracing.



PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES

 Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique	 Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir	 Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter	 Éviter de se toucher le visage	 Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres
 Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades	 Porter un masque quand la distance d'un mètre ne peut pas être respectée et dans tous les lieux où cela est obligatoire	 Limiter au maximum ses contacts sociaux (6 maximum)	 Aérer les pièces 10 minutes, 3 fois par jour	 Utiliser les outils numériques (TousAntiCovid)

Les bons réflexes

- **Porter le masque (fourni par l'employeur) dans tous les lieux collectifs clos.** Les masques doivent couvrir à la fois le nez, la bouche et le menton. Ils répondent aux spécifications de la norme Afnor S76-001. Changer le masque toutes les 4 heures et quand il est souillé ou mouillé.



DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Il existe des exceptions au port obligatoire du masque pour :

- les salariés seuls dans un bureau ;
 - les salariés travaillant dans un atelier correctement ventilé ou aéré, où ils sont peu nombreux et éloignés et portent des visières ;
 - certains métiers très spécifiques. Consulter travail-emploi.gouv.fr
- **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) ; se sécher les mains avec du papier/tissu à usage unique ;
- **Éviter de se toucher le visage**, en particulier le nez et la bouche ;
- **Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher**, et le jeter aussitôt ; tousser et éternuer dans son coude.
- **Respecter les mesures de distanciation physique** :
- Ne pas serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - Distance physique d'au moins un mètre ;
- **Nettoyer/désinfecter régulièrement les objets** manipulés et les surfaces touchées ;
- **Télécharger l'application TousAntiCovid** qui permet d'être alerté ou d'alerter les autres en cas d'exposition à la Covid-19, tout en garantissant le respect de la vie privée ;
- **Participer et faciliter les campagnes de dépistage** et le contact tracing.
- **S'isoler si on est cas contact, personnes symptomatiques ou cas positif Covid** et informer son employeur, médecin du travail, médecin traitant afin de faciliter le contact tracing et d'éviter la propagation du virus.



#Tous
AntiCovid

Personnes en situation de handicap

- **S'assurer que les consignes sanitaires soient accessibles** et que les règles de distanciation physique et mesures de prévention permettent aux salariés en situation de handicap d'accéder à l'emploi ou d'exercer leur métier, en télétravail ou sur leur lieu de travail habituel.



- **Des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphfp** existent pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires. Les services de maintien dans l'emploi sont également mobilisables en appui des employeurs publics et privés. **Plus d'infos sur :** <https://www.agefiph.fr/>
- **Reportez-vous également à la fiche spécifique** « Covid 19 – Travail des personnes en situation de handicap » disponible sur travail-emploi.gouv.fr

Personnes à risque de forme grave de Covid

Les personnes de plus de 65 ans, atteintes de certaines pathologies (solidarites-sante.gouv.fr) ou au 3^e trimestre de leur grossesse, risquent de développer une forme grave de Covid-19 en cas de contamination. Dans ces situations, le télétravail doit être la norme si l'activité s'y prête.



Si le télétravail n'est pas possible pour toutes les activités, il faut :

- aménager les horaires de la personne concernée pour éviter le contact avec les collègues ;
- mettre à sa disposition un poste de travail isolé, nettoyé et désinfecté tous les jours et dans la mesure du possible, non partagé avec un autre salarié (sinon le désinfecter systématiquement avant sa prise de poste) ;
- qu'elle porte un masque à usage médical (fourni par l'employeur) et respecte strictement les gestes barrières ;
- porter un masque à usage médical (fourni par l'employeur) dans les transports en commun pour les déplacements domicile travail et professionnels.

Si ces conditions de protection ne sont pas remplies, le salarié doit être mis en activité partielle sur la base d'un certificat de son médecin. En cas de désaccord entre l'employeur et le salarié, c'est au médecin du travail de se prononcer.



1. PRÉPARER

- **Ne condamnez pas l'accès aux locaux sociaux** notamment pour les personnes extérieures (routiers, livreurs...) : la crise sanitaire ne doit pas avoir pour conséquence de priver l'accès aux locaux sociaux. Ce sont l'organisation de l'accès et le maintien de conditions d'hygiène optimales de ces locaux qui priment
- **Mettez en place une gestion des flux de circulation à sens unique avec marquage lisible au sol** pour éviter les croisements dans l'ensemble des lieux : vestiaires, sanitaires, salle de pause, cafeteria, salle déjeuner... Des poteaux avec sangle ou tout autre dispositif équivalent (rubans...) peuvent être utilisés pour matérialiser ces circuits. Si la configuration du bâtiment le permet, **différenciez les flux d'entrées et de sorties** afin d'éviter le croisement des personnes
- **Instaurez une jauge** dans les locaux sociaux. À titre indicatif, il peut être retenu une jauge de 4 m² par personne. Affichez cette jauge à leur entrée
- **Limitez l'accès à une seule personne à la fois** lorsque la pièce est petite et n'a qu'une porte
- **Maintenez dans la mesure du possible les portes ouvertes afin d'éviter de les toucher.** En présence de tourniquets : sauf si le risque d'intrusion est important, les condamner pour éviter le contact avec les mains, à défaut organiser le nettoyage des surfaces du tourniquet et l'hygiène des mains à proximité
- Dès lors qu'il n'est pas possible de respecter les mesures de distanciation sociale (d'au moins un mètre) **planifiez les prises de postes de façon à répartir les arrivées du personnel et évitez les regroupements** de personnes notamment à la badgeuse
- **Intégrez ces temps supplémentaires** dans l'organisation du travail
- **Systématisez le port du masque** dans les lieux clos et partagés comme les vestiaires, les salles de pause ou de restauration. Mettez à disposition de vos salariés des masques en nombre suffisant pour pouvoir les changer à minima toutes les 4 heures et lorsqu'ils sont souillés ou mouillés
- **Aérez les pièces fermées le plus souvent possible**, ou assurez-vous d'un apport d'air neuf adéquat par le système de ventilation. Evitez les recyclages d'air
- **Nettoyer régulièrement avec un produit actif sur le virus SARS-CoV-2** les surfaces et les objets manipulés, y compris les sanitaires. En cas d'une circulation active du virus SARS-CoV-2 dans l'entreprise, une opération de désinfection peut être effectuée en complément du nettoyage
- **Mettez à disposition du personnel du gel hydroalcoolique à l'entrée de chaque local**
- **Prévoyez des poubelles à pédale équipées de sac plastique à remplacer lors de la collecte.**

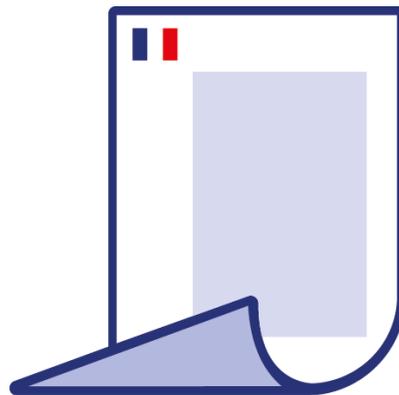
Vestiaires

- Mettez à disposition **des casiers de vestiaires à usage individuel.** Assurez-vous du **nettoyage journalier** des casiers avec un produit actif sur le virus SARS-CoV-2
- **Affichez l'obligation du port du masque et du lavage** ou de la désinfection des mains avant d'entrer dans les vestiaires
- **Précautions lors du changement d'équipements** : organisez les changements d'équipements de telle façon qu'il n'y ait pas de contact physique entre elles :
 - L'équipe entrante quitte le vestiaire et rejoint les ateliers par un circuit différent de celui de l'équipe sortante
 - L'équipe sortante entre dans le vestiaire une fois que toutes les personnes de l'équipe qui arrive en sont sorties
 - Interdisez le passage des consignes entre 2 équipes dans les vestiaires et prévoyez un espace dédié.
- **En l'absence de séparation physique** (ex : écran transparent), organisez le respect de la distance de sécurité d'au moins un mètre entre les salariés afin de leur laisser un espace suffisant pour se changer :



1. PRÉPARER

- **Matérialisez au sol la distance d'au moins un mètre**
- **Instaurez une jauge** et indiquez à l'entrée des vestiaires le nombre maximal de salariés pouvant être présents simultanément
- **Remplacez les bancs par des chaises** pour éviter que les personnes s'assoient côte à côte
- Si vous ne pouvez pas supprimer les bancs, installez une **séparation physique pour éviter les contacts**
- **Condamnez certains urinoirs** si nécessaire (ex : 1 sur 2).
- **Pour l'habillage et le déshabillage, séparez les équipements propres des équipements sales.** Identifier deux zones distinctes séparées d'au moins un mètre
- **Prévoyez des poubelles à pédale** pour les lingettes, les gants à usage unique souillés, les coiffes et les masques
- **Établissez un plan de nettoyage/désinfection périodique** (2 fois minimum par jour et à chaque changement de poste ou de reprise de pause) : poignées de portes et boutons, interrupteurs, rampes d'escaliers, bancs, chaises...
- **Mettez à disposition du gel hydroalcoolique** pour la décontamination des mains **ou des lingettes de désinfection** pour les poignées de porte, interrupteurs...



- **Rappelez la nécessité de se laver les mains avant le port et après le retrait des équipements** et des masques
- **Aérez les locaux plusieurs fois par jour.** Ouvrez les portes et les fenêtres et supprimez les recyclages d'air lorsque c'est possible

Douches

- **Maintenez l'accès aux douches**, notamment en période de pandémie
- **Limitez le nombre de personnes au nombre de cabines de douche disponibles** : mettez en place des horaires aménagés/décalés pour la fin de poste (attention à ne pas créer des zones d'attente)
- **Faites nettoyer la douche par la personne qui vient de l'utiliser** (jet d'eau sur toutes les parois en quittant la douche)
- **Mettez à disposition de l'eau et du savon**
- **Gérez les flux entrées/sorties** par des accès différenciés
- Aérez très régulièrement la salle des douches, après chaque passage et ou moins 15 mn toutes les 3 heures

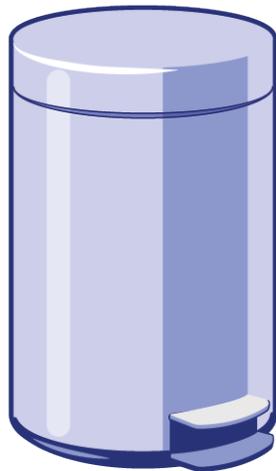
Pauses et repas

- **Imposez le port du masque dans les salles de pause et de restauration lorsque les salariés ne mangent pas ou ne boivent pas**
- **Créez une organisation avec des pauses** par atelier, secteur ou ligne
- **Suspendez les moments de convivialité réunissant les salariés**
- **Mettez un affichage** devant les distributeurs, les micro-ondes et les réfrigérateurs demandant aux personnes de se laver les mains avant et après utilisation de ces équipements et tout autre équipement commun, et leur demander de nettoyer les poignées avant et après etc.
- **Mettez à disposition du gel hydroalcoolique** pour la décontamination des mains **ou des lingettes** pour la désinfection des poignées de porte, interrupteurs, distributeur de boissons, poignée de micro-ondes...



1. PRÉPARER

- **Supprimez tout risque de contact** avec des objets potentiellement contaminés :
 - **Pour les distributeurs de boissons, bloquez les clapets coulissants en position haute** pour ne pas avoir à les manipuler
 - **Pour les réfrigérateurs communs, attribuez si possible une place dédiée par salarié** afin d'éviter de toucher les affaires des autres
 - **Supprimez les couverts communs et les pichets d'eau** à disposition dans la salle de pause
 - **Incitez chacun à amener et ramener ses couverts** et à les laver au produit vaisselle mis à disposition
 - **Supprimez les pichets d'eau à disposition.** Incitez chacun à amener sa bouteille d'eau individuelle. Pendant la pandémie, suspendez de préférence l'utilisation des fontaines à eau au profit d'une distribution de bouteilles d'eau individuelle.
- **Retirez les éléments de mobilier et de décoration non indispensables**
- **En l'absence de séparation physique,** respectez les distances de sécurité d'au moins un mètre entre salariés :
 - **Matérialisez au sol la distanciation physique**
- **Matérialisez sur les tables des salles de pauses et de restauration les places condamnées :** pas de face à face sauf s'il existe un écran de séparation de plus d'un mètre de haut, laissez les places disponibles en quinconce
- **Pour les salles de pauses/restauration, adaptez le nombre de chaises** pour permettre la mesure de distanciation physique d'au moins un mètre
- **Les distances de sécurité peuvent être réduites si des séparations physiques type écran sont installées** au niveau des tables et assises
- **Établissez un plan de nettoyage/désinfection périodique** (2 fois minimum par jour) : poignées de portes et boutons, interrupteurs, rampes d'escaliers, tables, dossiers de chaises, poignées de portes et claviers de micro-ondes, écrans des distributeurs, portes des réfrigérateurs...Prévoyez un renforcement du nettoyage des installations sanitaires (lavabos, WC...)
- **Prévoyez des poubelles à pédale** pour les lingettes, les gants à usage unique souillés, les coiffes et les masques
- **Aérez les locaux plusieurs fois par jour.** Ouvrez les portes et les fenêtres et supprimez si possible les recyclages d'air



En cas de restauration en self-service

- **Matérialisez des files d'attente avec un marquage au sol** de la distanciation physique d'au moins un mètre
- **Assurez une disposition des aliments espacée** sur le présentoir afin d'éviter de mettre accidentellement les mains sur d'autres consommables
- **Supprimez les condiments communs** (sel, poivre...), proposez des sachets individuels
- **Pendant la pandémie, suspendez de préférence l'utilisation des fontaines à eau et des carafes au profit d'une distribution de bouteilles d'eau individuelles**
- **Installez un écran transparent pour protéger la personne en caisse.**



1. PRÉPARER

En cas d'impossibilité, assurez une distance d'au moins un mètre ou une protection individuelle **complétant le port du masque** couvrant l'ensemble du visage (ex : visière transparente ou tout autre moyen permettant d'établir une barrière physique) (cf « fiche agent de caisse »)

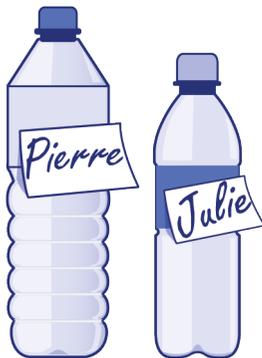
→ **Dédiez le caissier aux seules opérations d'encaissement** et privilégiez le paiement sans contact.

Espace fumeurs

→ **Matérialisez au sol la distanciation d'un mètre** dans les zones fumeur, affichez la jauge et les consignes. Si nécessaire, dédiez une zone supplémentaire.

→ **Ne pas se prêter** les briquets, ne pas partager de cigarettes, éviter tout contact physique.

2. RÉALISER



→ **Délivrez à l'ensemble des salariés une information sur les risques d'exposition à la Covid dans les locaux, ainsi que les moyens de s'en prémunir**, à adapter à la situation et au renforcement des mesures

→ **Établissez un planning** pour limiter le nombre de personnes se regroupant dans les locaux sociaux ou en pause cigarette

→ **Fournissez les moyens de se laver les mains avant et après** l'accès aux locaux sociaux et aux vestiaires

→ **Fournissez des bouteilles d'eau individuelles avec marquage** (nom) ou invitez chacun à venir avec sa gourde

→ **Nettoyez les lieux de pause et salles de repas après chaque passage de salariés**

→ **Nettoyez toutes les surfaces en contact avec les mains** : poignées, boutons, table, chaise...

→ **Évacuez les déchets régulièrement**



3. VÉRIFIER

- **Vérifiez le respect des mesures de prévention, notamment l'effectivité du port du masque par les salariés**
- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent** des consommables permettant de respecter les consignes : masques, produits hydroalcooliques pour les mains, kit de nettoyage habituel (savon, moyen de séchage), désinfectant ou lingettes , etc. ; indiquez les points où ils sont disponibles, ainsi que l'identité du salarié chargé du réapprovisionnement pour qu'il puisse être informé des ruptures de stock
- **Vérifiez le nettoyage** (feuille de passage) régulier des sanitaires, vestiaires, selon le plan de nettoyage
- **Vérifiez la présence de savon et moyens de séchage. Privilégiez les essuies mains jetables.**
- **Vérifiez le nettoyage** (feuilles de passage) des lieux de pause et salles de repas après chaque passage de salariés
- **Si possible, laissez les portes ouvertes**
- **Procédez à des retours et partages d'expérience** des aléas de la journée pour adapter les procédures et mesures initialement prévues



Contactez au besoin le service de santé au travail dont vous dépendez ou votre Caisse d'assurance maladie - Risques professionnels pour vous aidez dans la mise en place de vos mesures de prévention.

Consultez également la fiche organisation et gestion des restaurants d'entreprise sur travail-emploi.gouv.fr