



L'ENTRETIEN EXTÉRIEUR



Nettoyage et désinfection des rues :



Devant l'absence d'argument scientifique de l'efficacité des stratégies de nettoyage spécifique et de désinfection de la voirie sur la prévention de la transmission du SARS-CoV-2 (en dehors de son impact psychologique sur la population), **le Haut Conseil de la Santé Publique**, dans son avis du 04 avril 2020 recommande :

- ✓ De ne pas mettre en œuvre une politique de nettoyage spécifique ou de désinfection de la voirie dans le contexte de l'épidémie de COVID-19 ;
- ✓ De continuer d'assurer le nettoyage habituel des voiries et d'assurer le nettoyage et la désinfection à une fréquence plus régulière du mobilier urbain avec les équipements de protection habituels des professionnels ;
- ✓ De ne surtout pas employer d'appareils pouvant souffler des poussières des sols de type souffleurs de feuilles. (1)

Produits efficaces sur le COVID-19



- ✓ Les produits désinfectants à privilégier sont : l'eau de Javel (hypochlorite de sodium), ou autres produits répondants à la **norme EN 14476** (virucide).
- ✓ La date d'expiration des produits doit être vérifiée et les directives du fabricant (Fiche Pratique d'utilisation) doivent toujours être suivies, en particulier la **Fiche de Données de Sécurité** du produit (**FDS**).

S'équiper pour nettoyer désinfecter toutes surface potentiellement contaminée par le SARSCOV-2



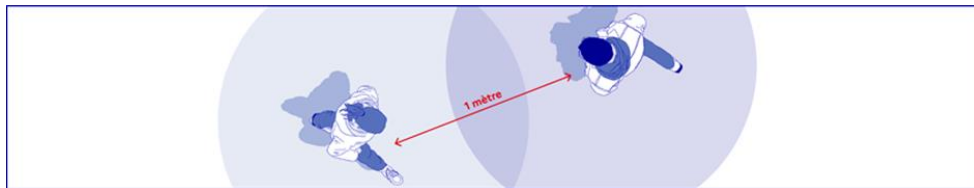
- ✓ Lunettes ou écran de protection des yeux.
- ✓ Vêtement de travail : blouse, ou blouse et sur-blouse en cas de contamination avérée.
- ✓ Gants de ménage protégeant les avant-bras.
- ✓ Chaussures de travail différentes des chaussures ville : chaussures de ménage imperméables, et sur-chaussures à usage unique en cas de contamination avérée.
- ✓ Le port d'un masque de protection respiratoire est nécessaire si son employé des méthodes qui créent des aérosolisations.
- ✓ Adapter les équipements de protection en fonction des dangers figurant sur la Fiche de Donnée de Sécurité (FDS) du produit.

Ne pas omettre les risques « traditionnels » des chantiers, les risques de chute, de heurt, ceux liés à l'électricité, aux engins, aux produits chimiques, au port de charge et aux postures doivent continuer à être pris en compte. Notamment du fait des conditions opérationnelles dégradées.

LES GESTES BARRIÈRES

Respecter strictement les gestes barrières :

- ✓ Respect d'une distance minimale de 1m entre les personnes à tout moment.



- ✓ Lavage approfondi et fréquent des mains : **l'accès à un point d'eau et du savon est une condition incontournable pour autoriser l'activité.**
 - Même si les mains sont visiblement propres,
 - À l'eau et au savon liquide,
 - A minima en début de journée,
 - A chaque changement de tâche,
 - Avant de boire, manger et fumer,
 - Et toutes les 2 heures en cas de port non permanent des gants,
 - Après contact imprévu avec d'autres personnes ou port d'objets récemment manipulés par d'autres personnes,
 - Avec essuie-mains en papier à usage unique.
 - En utilisant du savon ou en son absence une solution hydroalcoolique.
- ✓ Adopter des pratiques préservant au maximum l'intégrité de la peau des mains :
 - Utiliser de l'eau froide ou tempérée ;
 - Se sécher (tamponner et non frotter) les mains ;
 - Ne pas utiliser plusieurs produits désinfectants en alternance ;
 - Appliquer régulièrement une crème (grasse) pour les mains.
- ✓ Respecter les consignes émises par les autorités sanitaires :



- ✓ Éviter de se toucher le visage avec ou sans gants et sans nettoyage préalable des mains.
- ✓ Désigner un référent COVID-19 qui peut coordonner les mesures à mettre en œuvre et à faire respecter. (2)

ENTRETIEN DES BÂTIMENTS

Le nettoyage des locaux avant reprise permet de limiter les risques liés au COVID19, il convient également d'être attentif aux **risques de légionellose*** lors lorsque les bâtiments ont été fermés et lors de leurs réouvertures.

Concernant les apprentis : De façon à limiter les déplacements de tout personnel non indispensable sur les chantiers et dans les ateliers, il est recommandé de ne pas autoriser les apprentis, stagiaires et les personnes mineures à se rendre sur les chantiers et ateliers. (2)

INFORMATION SUR LES EPI

Port d'un masque de protection respiratoire et des lunettes dans les cas suivants :

- ✓ Travail à moins d'un mètre d'une autre personne :
 - Masque chirurgical a minima (voir section « activités de travaux »).
- ✓ Dans le cas d'intervention chez une personne à risque :
 - Port du masque obligatoire, de type chirurgical a minima.
- ✓ En cas d'impossibilité :
 - Faire porter des lunettes et des masques de type chirurgical II-R, (possibilité d'utiliser des masques de protection supérieure type masque à cartouche ou masque à ventilation assistée).
- ✓ Les masques chirurgicaux et les cartouches sont à jeter après chaque intervention dans un sac à déchet.
- ✓ Les masques non jetables, lunettes, écrans faciaux seront essuyés avec une la lingette désinfectante en intérieur et extérieur.
- ✓ Les personnels doivent être formés à l'utilisation des masques.

Port des gants de travail usuels et de lunettes :

- ✓ Gants jetables pour manipuler les poubelles et pour le nettoyage et la désinfection.

Le port d'un dispositif d'alerte pour travailleur isolé :

- ✓ DATI.
- ✓ Pour les périodes d'activités isolées, un protocole travailleur isolé est à mettre en place.

FOURNITURES A PRÉVOIR

- ✓ Point d'eau et savon et des essuie-mains en papier à usage unique à disposition ;
- ✓ En cas d'absence de point d'eau sur le lieu de travail, bidons d'eau clairement marqués « eau de lavage mains » ;
- ✓ Crème grasse pour les mains.
- ✓ Désinfectants types :
 - Javel diluée à 5% ;
 - Alcool à 70° ;
 - Lingettes désinfectantes virucides ;
 - Savon.
- ✓ Essuie-mains jetables ;
- ✓ Poubelles à pédale et couvercle pour jeter les consommables d'hygiène après usage ;
- ✓ Sacs à déchets ;
- ✓ Gants usuels de travail.

LOCAUX DE TRAVAIL

Bureaux, dépôts et ateliers :

Lieu de vie, de contact et d'échange, les ateliers et les chantiers sont des espaces où l'organisation des présences et déplacements doit faire l'objet d'une attention :

- ✓ Limiter les personnels présents sur site.
- ✓ Assurer un affichage des consignes sanitaires.
- ✓ Supprimer les fontaines à eau. Mettre en place un approvisionnement en eau individuelle (bouteilles, gourdes nominatives).
- ✓ Organiser la mise à disposition du matériel et des fournitures pour réduire au minimum les passages au dépôt du personnel.
- ✓ Prévoir si possible un stockage des fournitures et matériaux pour plusieurs jours sur chantier ou dans les véhicules.
- ✓ Privilégier l'arrivée du personnel directement sur le chantier.
- ✓ Le cas échéant, organiser une logistique centralisée pour alimenter les chantiers (livraison par le dépôt et les fournisseurs directement sur chantier).

Véhicules et engins :

- ✓ Veiller à assurer la distance minimale de 1m entre les personnes ;
- ✓ Privilégier les modes de transport individuel : 1 utilisateur =1 véhicule ;
- ✓ Dans le cas d'une utilisation partagée des véhicules et pour les des engins, aérer les véhicules, prévoir la désinfection des surfaces de contact entre utilisateurs (volant, boutons de commande, poignée de changement de vitesse...), et la mise à disposition de lingettes désinfectantes et de gel ou solution hydroalcoolique ;
- ✓ Délivrer les autorisations de déplacements dérogatoires. Rappeler aux agents la nécessité d'avoir l'attestation de déplacement dérogatoire personnelle (un document papier /jour).

RECOMMANDATIONS POUR LES ESPACES DE TRAVAIL COLLECTIFS :

Distanciation :

- ✓ Aérer les locaux au moins 2 fois par jour ;
- ✓ Penser à vérifier les filtres d'aération (notamment lors de la reprise et les changer plus régulièrement) ;
- ✓ Limiter les présences simultanées (espaces collectifs, réfectoire, salles de pause) ;
- ✓ Les lieux de réunion doivent s'organiser avec une distance d'un mètre entre les personnes :

Mettre en place des marqueurs pour faire respecter une distance d'au moins 1m :

- Bande adhésive au sol,
- Barrières,
- Organisation des postes de travail et circulations intérieures...

Règles d'hygiène :

- ✓ Le port de masque est en discussion.
- ✓ Indiquer clairement la localisation des lavabos, afficher l'obligation de lavage des mains en arrivant sur le site et apposer l'affiche nettoyage des mains ;
- ✓ Mettre à disposition des flacons de gel ou solution hydroalcoolique à l'extérieur et dans les lieux fréquentés et à proximité des surfaces de contact (tables, accueil...)
- ✓ L'approvisionnement des distributeurs de savon, d'essuie-mains, de lingettes jetables et de gel ou solution hydroalcoolique est à vérifier plusieurs fois par jour ;

Repas :

- ✓ Faire respecter de façon stricte les consignes de lavage des mains avec eau et savon avant les repas ;
- ✓ Privilégier le cas échéant la pratique de la gamelle et du thermos individuel apportés par chaque agent ;
- ✓ Assurer une désinfection par nettoyage entre chaque tour de repas, dont fours micro-ondes, réfrigérateurs...

Sanitaires :

- ✓ Mettre à disposition des lingettes désinfectantes dans les toilettes (désinfection avant et après chaque usage, lavage des mains avant et après passage).

Désinfection :

- ✓ Procéder à un nettoyage régulier au moyen de désinfectant, toutes les 2 heures des surfaces de contact les plus usuelles au moyen de désinfectant (poignées de portes, tables, comptoirs, postes de travail, claviers, téléphones...), au moins quotidiennement pour les sols.

RECOMMANDATIONS POUR LES TRAVAUX DE NETTOYAGE

Le nettoyage régulier :

- ✓ Des sols, meubles, postes de travail fixes ;
- ✓ De toutes les surfaces de contacts les plus usuelles fréquemment touchées avec les mains (ex : portes et poignées, rampes d'escalier, boutons d'ascenseur, interrupteurs d'éclairage, fenêtres, et tout autre équipement où on peut poser les mains, toilettes (y compris toilettes mobiles) doivent être nettoyées et désinfectées au moins deux fois, toutes les 2 heures si les passages sont fréquents.



- ✓ Ne pas utiliser d'aspirateur.

Privilégier une stratégie de lavage-désinfection humide :

- Laver Nettoyer les sols et surfaces avec un bandeau de lavage à usage unique ou lavable imprégné d'un produit détergent ;
- Rincer à l'eau du réseau d'eau potable les sols et surfaces avec un autre bandeau de lavage à usage unique ou lavable ;
- Laisser un temps de séchage suffisant des sols et surfaces ;
- Désinfecter les sols et avec le produit désinfectant avec un bandeau de lavage à usage unique ou lavable différent des deux précédents ;
- Respecter le temps de contact du produit pour s'assurer de la bonne désinfection. Jeter les déchets produits dans un sac fermé. Ils suivent la filière d'élimination classique.
- Laver les bandeaux de lavage et le linge contaminé à 60°C. et cycle long.
- ✓ Interdire l'utilisation de certains locaux (après désinfection complète) afin de limiter les zones à désinfecter.
- ✓ Le personnel en charge du nettoyage doit être compétent et dûment formé et équipé.

Sources :

(1) Coronavirus : actualité et conduite à tenir-je suis une mairie –nettoyage et désinfection des rues :

<https://www.grand-est.ars.sante.fr/coronavirus-actualite-et-conduite-tenir-7>

(2) Les fiches pratiques de L'Organisme Professionnel de Prévention du Bâtiment et des Travaux Publics (OPPBTP) du document établi le 2 avril 2020. Il sera révisé et mis à jour en tenant compte des évolutions de l'épidémie et des préconisations issues du gouvernement avec une veille quotidienne assurée par l'OPPBTP. Une version à jour est disponible sur leur site internet de l'OPPBTP.

<https://www.preventionbtp.fr/Prevention-par-metier>

Source des images :

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

Fiches conseils métiers pour les salariés et les employeurs par secteur professionnel ou par métier (mis à jour le 31-03-2020)

<https://travail-emploi.gouv.fr/actualites/l-actualite-du-ministere/article/coronavirus-covid-19-fiches-conseils-metiers-pour-les-salaries-et-les>

Veuillez accepter, Mesdames, Messieurs, mes meilleures salutations.

Médecin de prévention :

Dr. Irelde MARIAZZI-CHAPARD

PJ : ANNEXE 1. La maladie et les modes de contamination 'LÉGIONELLOSE' (ci-joint)
ANNEXE 2. COVID-19 obligation employeur
ANNEXE 3. Fiche métier collecte des déchets
ANNEXE 4. Fiche métier sanitaire
ANNEXE 5 Fiche métier plombier/sanitaire
ANNEXE 6 Fiche métier maintenance
ANNEXE 7 Conseils entretien de locaux
ANNEXE 8 Guide gestionnaire d'établissement

L É G I O N E L L O S E

La maladie et les modes de contamination :

La légionellose est une infection pulmonaire causée par une bactérie nommée Legionella. La maladie se traduit par un état grippal fébrile et une toux initialement non productive. Certains patients peuvent présenter des douleurs musculaires, un manque d'appétit et quelquefois des troubles digestifs (diarrhées) et/ou un état confusionnel. L'état grippal peut s'aggraver rapidement et faire place à une infection pulmonaire sévère nécessitant une hospitalisation. Les bactéries responsables de la maladie sont transmises à l'homme par inhalation d'eau contaminée diffusée en aérosols (microgouttelettes). Aucune transmission d'homme à homme n'a été à ce jour démontrée.

Les sources de contamination possibles sont les installations favorisant la multiplication de la bactérie dans l'eau (température de 25 à 45 °) et provoquant une aérosolisation :

- ✓ Réseaux d'eau chaude sanitaire :
 - Alimentant les points d'usage : douches, douchettes, robinets,
 - Réseaux de distribution d'eau chaude,
 - Production d'eau chaude (ballon de stockage) .../...

- ✓ Les systèmes de climatisation.
- ✓ Les tours aéroréfrigérants.
- ✓ Les systèmes de refroidissements industriels.

- ✓ Des installations provisoires :
 - Brumisateur,
 - Fontaine à eau, fontaines décoratives,
 - Jets d'eau,
 - Bains à remous, à bulles, spas, jacuzzi, ...

À l'intérieur des réseaux de distribution d'eau sanitaire (eau froide ou réseaux d'eau chaude sanitaire collectifs : ECS), les légionelles peuvent rencontrer des conditions favorables à leur prolifération. Le taux de légionelles peut devenir critique et conduire à des risques sanitaires d'autant plus élevé que :

- Les bâtiments ou établissements sous-occupé ou pas occupé pendant une période ;
- **Les puisages dans les réseaux d'eau sanitaire sont faibles ou irréguliers ;**
- La température de l'eau est maintenue entre 25 et 45°C ;
- Les grands systèmes de distribution d'ECS, plus sensibles aux contaminations que les petits car la stagnation de l'eau y est plus probable.

Maintenir une température suffisante de l'ECS en production et à tous les niveaux des réseaux permet de limiter le risque de prolifération des légionelles.

La réglementation

Arrêté du 23 juin 1978 ; relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, de bureaux ou recevant du public (ERP). **L'article 36** ; détaille les éléments concernant les installations de distribution d'eau chaude sanitaire.

La circulaire DGS n°98/771 du 31 décembre 1998 ; relative à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'entretien des réseaux d'eau dans les établissements de santé et aux moyens de prévention du risque lié aux légionnelles dans les installations à risque et dans celles des bâtiments recevant du public.

Cette circulaire rappelle que le gestionnaire d'un établissement est responsable de la qualité de l'eau aux points d'usage. Elle précise que la prévention de la contamination repose d'abord sur le bon entretien de ces installations conformément aux dispositions de **la circulaire du 24 avril 1997** (*la circulaire du 24 avril 1997 a été abrogée par la note d'information DGS/SD7A n°2005/1628 du 15 décembre 2005 et a été remplacée par la circulaire du 11 juillet 2005 mais les annexes restent toujours d'actualité notamment l'annexe 2 et 4*).

En l'absence de dispositions réglementaires spécifiques, il est recommandé aux responsables de ces installations d'évaluer la qualité de cet entretien au moins 1 fois par an par des prélèvements à la recherche de légionnelles. Des contrôles approfondis sont nécessaires en cas de prélèvement positif et lors de la survenue de cas groupés de légionellose.

L'arrêté du 30 novembre 2005 ; relatif aux installations fixes destinées au chauffage et à l'alimentation en eau chaude sanitaire des bâtiments d'habitation, des locaux de travail ou des locaux recevant du public. Cet arrêté liste un certain nombre de recommandations afin de limiter le risque lié au développement des légionnelles dans les systèmes de distribution d'eau chaude sanitaire.

L'arrêté du 1^{er} février 2010 ; relatif à la surveillance des légionnelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire : cet arrêté fixe les modalités de la surveillance des légionnelles notamment à travers la mesure de la température et des prélèvements permettant d'effectuer des analyses de la bactérie. La fréquence de cette surveillance dans les établissements autres que les établissements de santé y est détaillée.

Il convient d'effectuer un recensement des installations à risque ci-dessus décrites présentes sur le lieu du travail et de vérifier leur conception, entretien et maintenance.