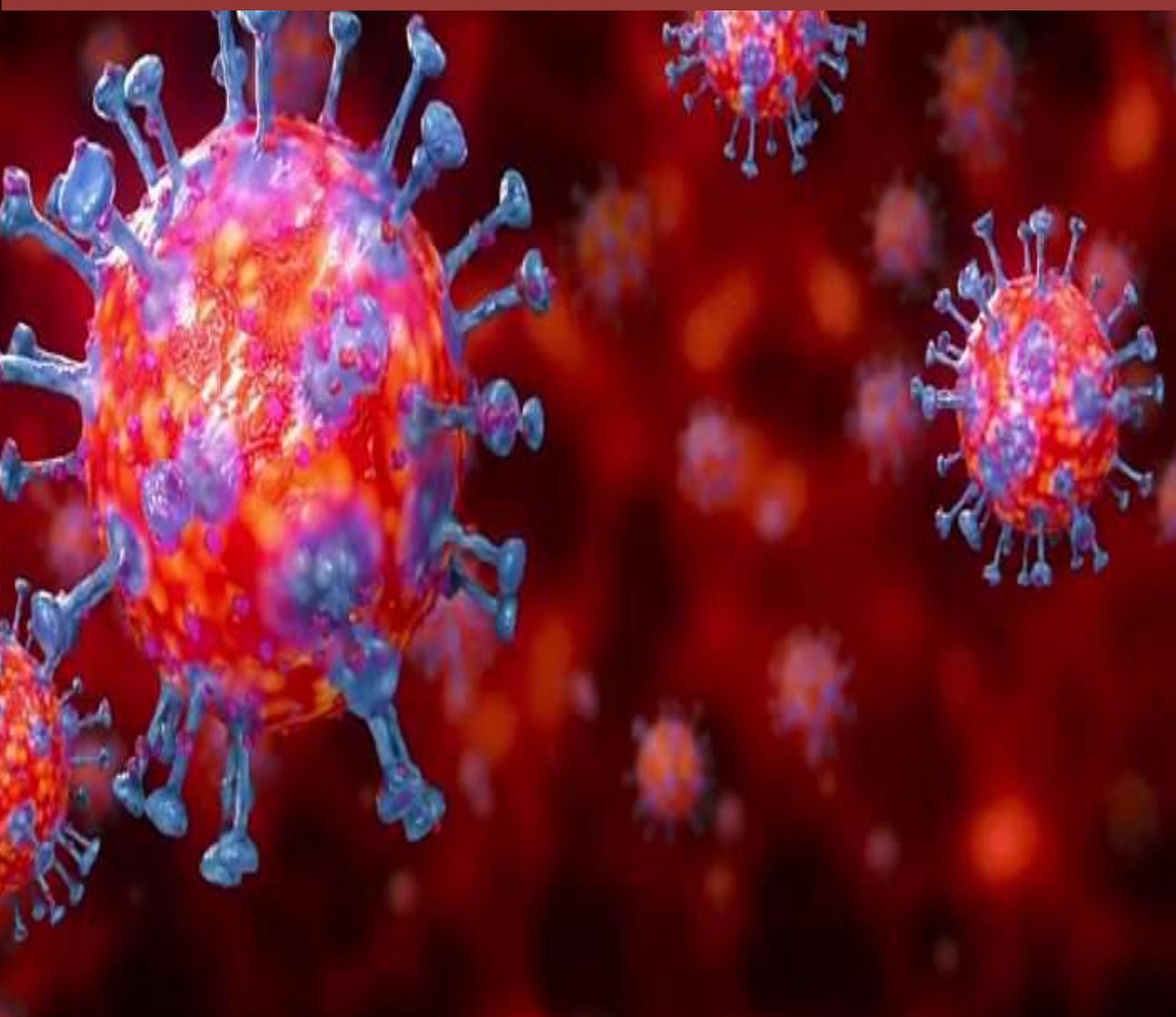




République Tunisienne
Ministère des Affaires Sociales



GUIDE DES MESURES SANITAIRES POUR LA PREVENTION CONTRE LA COVID-19 A LA REPRISE ORIENTEE DE L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE DE L'INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE



Avril 2020

TABLE DES MATIERES

COMITE DE REDACTION :	2
Préambule :	3
I- La maladie à coronavirus « COVID-19 » :	5
II- Rôle des intervenants en intra-entreprise :	6
1- Le chef d'entreprise :	6
2- Le médecin du travail :	7
3- Le responsable de la sécurité au travail :	7
III- Mesures barrières contre le nouveau coronavirus « COVID-19 » :	8
1- Hygiène des mains :	8
2- Hygiène respiratoire:	9
3- Distanciation physique :	10
IV- Mesures organisationnelles :	10
1- Gestion des ressources humaines.....	10
2- Ajustement de la chaîne d'approvisionnement et de la production :	11
3- Mesures de prévention à l'entrée de l'entreprise :	11
4- Mesures de prévention au niveau des vestiaires :	12
5- Mesures de prévention au niveau des réfectoires et des lieux de pauses:	12
6- Salubrité de l'environnement :	14
7- Ventilation des locaux :	14
8- Interaction de l'entreprise avec le milieu extérieur :	15
V- Transport des salariés :	16
VI- Conduite à tenir en cas de découverte d'un cas suspect « COVID-19 » sur les lieux du travail :	17
Annexes :	18
Ressources bibliographiques :	26

COMITE DE REDACTION

Sous l'égide du Ministère des Affaires Sociales, ont collaboré à rédiger ce guide :

Direction Générale de l'Inspection Médicale et de la Sécurité au Travail

Docteur MAHJOUR Lotfi
Directeur Général de la DGIMST

Docteur GUELLOUZ Houyem
Médecin inspecteur du travail

Docteur KALLEL Kaouther
Médecin inspecteur du travail

Docteur CHERIF Héla
Médecin inspecteur du travail

Docteur MLEIKI Nadia
Médecin inspecteur du travail

Docteur SEJIL Wafa
Médecin inspecteur du travail

Docteur TOUNSI Ines
Médecin inspecteur du travail

Institut de Santé et de Sécurité au Travail

Professeur NOUAIGUI Habib
Directeur Général de L'ISST
Président de la Société Tunisienne de
Médecine du Travail

Docteur BANI Mejda
Assistante hospitalo-universitaire
en Médecine du travail

Docteur EL FEHRI Sonia
Médecin du travail

Docteur CHATTI Mohamed
Médecin du travail

Docteur HADDAD Lynda
Médecin inspecteur du travail

Docteur KAMMOUN Nesrine
Assistante hospitalo-universitaire
en Médecine du travail

Monsieur SOLTANI Chokri
Ingénieur

Monsieur ZEKRI Sofiène
Ingénieur

Docteur ESSID Dorra
Résidente en médecine du travail

Préambule

Les lieux de travail, à l'instar de toute collectivité, sont exposés, actuellement, au risque infectieux de contamination par le nouveau coronavirus. La forte densité des travailleurs dans un même site et la multiplicité des échanges et de contacts entre eux constituent des facteurs favorisant la contamination. Ainsi, dans le cadre de la préparation de la reprise orientée de l'activité professionnelle des entreprises, des mesures sanitaires générales et spécifiques rigoureuses doivent être engagées sur les lieux du travail.

Il est à rappeler qu'outre les dispositions prévues par le Code du Travail Tunisien, relatives à la responsabilité de l'employeur en matière de protection et de prévention des travailleurs des risques professionnels (articles 152 et 152-2) ; l'employeur, dans les circonstances actuelles, a également le devoir de se conformer à la réglementation relative à la protection de la population générale conformément aux dispositions du décret gouvernemental n°152-2020 du 13 mars 2020, qui considère que l'infection par le nouveau virus Corona « COVID-19 » est une maladie contagieuse.

Article 152 : Les prestations de santé et de sécurité au travail couvrent toutes les entreprises et activités régies par le présent code.

Les frais nécessités par ces prestations sont supportés par l'employeur.

Article 152-2: Tout employeur est tenu de prendre les mesures nécessaires et appropriées pour la protection des travailleurs et la prévention des risques professionnels. Il doit notamment :

- veiller à la protection de la santé des travailleurs sur les lieux du travail,
- garantir des conditions et un milieu de travail adéquats,
- fournir les moyens de prévention collective et individuelle adéquats et initier les travailleurs à leur utilisation,
- informer et sensibiliser les travailleurs des risques de la profession qu'ils exercent.

Le salarié conformément à l'article 152-3 du Code du Travail est tenu à l'application stricte des mesures sanitaires afin de préserver sa santé, la santé de ses collègues de travail.

Article 152-3 : Le travailleur est tenu de respecter les prescriptions relatives à la santé et à la sécurité au travail et de ne pas commettre aucun acte ou manquement susceptible d'entraver l'application de ces prescriptions. Il est tenu notamment de ce qui suit :

- exécuter les instructions relatives à la protection de sa santé et de sa sécurité ainsi que celles des salariés travaillant avec lui dans l'entreprise,
- utiliser les moyens de prévention mis à sa disposition et veiller à leur conservation,
- participer aux cycles de formation et aux activités d'information et de sensibilisation relatives à la santé et à la sécurité au travail que l'entreprise organise ou y adhère,
- informer immédiatement son chef direct de toute défaillance constatée susceptible d'engendrer un danger à la santé et à la sécurité au travail,
- se soumettre aux examens médicaux qui lui sont prescrits.

Ce guide est destiné aux entreprises de l'industrie agroalimentaire pour les aider dans leurs démarches préventives jusqu'à la fin de la pandémie en analogie aux recommandations émises par le ministère de la Santé.

Nous rappelons que l'Institut de Santé et de Sécurité au Travail est à la disposition des entreprises pour leur offrir son assistance technique afin de mieux réaliser les mesures préconisées.

Les médecins inspecteurs du travail et les inspecteurs du travail ont la charge de contrôler l'application des mesures préventives établies dans ce guide.

N.B : Les recommandations mentionnées ci-après , sont élaborées sur la base des connaissances disponibles à la date de publication de ce guide, elles peuvent évoluer en fonction de l'actualisation des connaissances et des données scientifiques en la matière.

I- La maladie à coronavirus « COVID-19 » :

- La transmission du virus est interhumaine de type gouttelettes et contact.
- La contamination se fait par :
 - * voie aérienne suite à un contact proche et prolongé avec un porteur du virus.
 - * contact des yeux, du nez ou de la bouche par les mains contaminées (le dépôt des gouttelettes sur les surfaces inertes)
- La projection directe de grosses gouttelettes sur le visage et par les mains contaminées sont les principaux modes de contamination.

Durée de vie du coronavirus

Le virus responsable de l'épidémie de Covid-19 peut survivre pendant plusieurs heures sur des surfaces diverses et dans l'air, selon une étude



-Les symptômes de l'infection « COVID-19 » apparaissent après une période d'incubation d'environ 5 à 6 jours.

- La présentation clinique typique est celle d'un syndrome grippal. Les symptômes décrits comprennent :

- * des signes respiratoires : une toux, une dyspnée, des difficultés respiratoires,
- * une fièvre,
- * des maux de tête,
- * une asthénie, une fatigabilité,
- * des céphalées,
- * des douleurs musculaires et articulaires,
- * des troubles digestifs.

II- Rôle des intervenants en intra-entreprise :

1- Le chef d'entreprise :

Afin de protéger son personnel et de conserver au maximum l'activité de son entreprise, tout employeur doit analyser le risque encouru par ses salariés, ses sous-traitants, sa clientèle et ses fournisseurs.

Le chef d'entreprise a les missions suivantes :

a- La constitution d'une cellule de crise ou de coordination qui comprend :

- le chef d'entreprise ou son représentant (président),
- les responsables des directions centrales, s'ils existent,
- le médecin du travail,
- le responsable de la sécurité au travail, s'il existe,
- les représentants du personnel.

Cette cellule a pour mission notamment de :

- préparer un plan de prévention spécifique à l'entreprise en se basant sur ce guide ;
- veiller à l'application des mesures sanitaires, contrôler et réévaluer.

b- La communication avec les salariés, les sous-traitants, la clientèle et les fournisseurs.

Il est conseillé de communiquer sur la situation et sur la nouvelle organisation adaptée à la pandémie.

Après des salariés :

- avertir tout salarié malade, présentant des symptômes suggestifs de la « COVID-19 », de ne pas se présenter sur les lieux du travail ;

- communiquer sur les mesures de prévention des risques de contamination et obliger l'ensemble des salariés à respecter les mesures barrières ;

- désigner un référent « COVID-19 » parmi les représentants des salariés pour coordonner les mesures à mettre en œuvre et à faire respecter au niveau des ateliers ou des chantiers ;

- expliquer les nouvelles modalités d'organisation du travail : alternance des équipes, changement d'horaires de travail, recours au chômage technique, télétravail... ;

- communiquer régulièrement avec ses équipes en cas de télétravail ;

- rester à l'écoute des questions et des craintes des salariés.

Après des fournisseurs, clients et prestataires :

- les informer sur les règles sanitaires et les gestes barrières à respecter pour accéder à l'entreprise.

c- Evaluation des besoins et mise à disposition des ressources nécessaires (humaines, matérielles, financières...) pour le respect des consignes sanitaires :

- équipe(s) de nettoyage ;

- fournitures : Eau de Javel, produits détergents, solutions de gel hydro-alcooliques, savon, essuie-mains jetables, poubelles, sacs de déchets, gants, thermomètres frontaux infrarouge et masques.

2- Le médecin du travail :

Il a pour missions de :

- conseiller les employeurs, les travailleurs et leurs représentants sur les mesures de prévention contre le « COVID-19 » ;

- consulter les sites d'information mis à disposition par le ministère de la santé sur la maladie « COVID-19 » pour connaître les dernières mises à jour ;

- programmer et animer des séances de sensibilisation sur la maladie « COVID-19 » et les mesures barrières ;

- mettre en place les mesures de prise en charge d'un salarié suspect « COVID-19 » sur les lieux du travail et réaliser des exercices pour s'assurer que les mesures sont respectées ;

- statuer sur l'aptitude au travail des salariés ayant des pathologies chroniques ou des états de santé pouvant présenter des complications graves lors de l'infection « COVID-19 » ;

- statuer sur l'aptitude au travail des salariés au cours des visites de reprise, surtout suite à un arrêt de travail pour maladie « COVID-19 ».

3- Le responsable de la sécurité au travail :

Il a pour missions de :

- coordonner avec le médecin du travail et animer des séances de sensibilisation et de formation des référents « COVID-19 » et des travailleurs sur les mesures barrières et les moyens de protection ;

- établir, en coordination avec le médecin du travail, la liste des fournitures nécessaires au respect des consignes sanitaires et constituer un stock ;
- coordonner avec le(s) référent(s) « COVID-19 » et consigner des rapports journaliers selon un modèle proposé à l'**Annexe 1** et l'adresser à l'unité de coordination.

NE PAS OUBLIER LES AUTRES RISQUES PROFESSIONNELS

III- Mesures barrières contre le nouveau coronavirus « COVID-19 » :

Les salariés doivent s'assurer du maintien du même niveau de sécurité sanitaire en veillant au respect de toutes les autres mesures et moyens définis dans leur plan de maîtrise sanitaire.

1- Hygiène des mains :

a-Lavage des mains au savon :

- assurer une hygiène des mains : se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ;
- mettre à la disposition des salariés des points d'eau accessibles sur les lieux du travail est primordiale ;
- le travailleur doit laver ses mains, à l'entrée de l'entreprise, avant et après chaque pause, avant de boire et de manger, à chaque changement de tâche et après la manipulation d'objets récemment touchés par d'autres personnes ;
- le lavage des mains se fait selon les étapes précisées à l'**Annexe 2 (A afficher obligatoirement au niveau des points de lavage des mains)** ;
- rappeler la technique de lavage des mains aux travailleurs ;
- enlever les bagues et les bracelets (ils sont des pièges à microbes qui diminuent l'efficacité du lavage) ;
- approvisionner régulièrement les points de lavage des mains par du savon ;
- mettre à la disposition des travailleurs du papier essuie-main pour le séchage des mains.
- les lavabos doivent être non actionnés à la main.

b- Port des gants :

- le port de gants doit être conforme aux mesures et moyens définis dans le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise préexistant ;

- le port de gants propres jetables pourrait être conseillé pour certains postes de travail sans contact avec les denrées alimentaires (personne affectée à la manipulation des bordereaux de livraison, caissier, chauffeur livreur...);

- laver les mains avant le port des gants ;

- la procédure de port et de retrait de gants est spécifiée à l'**Annexe 3**.

c- Désinfection des mains par les solutions hydro-alcooliques :

- en cas de non disponibilité d'eau et de savons, utiliser une solution hydro-alcoolique (avec au moins 70% d'alcool), et la désinfection se fait sur des mains propres.

Elle s'effectue selon une procédure bien décrite à l'**Annexe 4 (A afficher)** ;

- mettre à la disposition des travailleurs des quantités suffisantes de flacons individuels de solutions hydro-alcooliques, si nécessaire.

2- Hygiène respiratoire:

Les masques barrière en tissus

Ce moyen de protection, en plus de la protection du porteur, permet d'éviter la contamination de l'entourage et de l'environnement en évitant la projection des gouttelettes émises lorsque celui qui porte le masque tousse, éternue ou parle.

Le secteur agro-alimentaire fait souvent usage au quotidien de ces masques anti-projections comme l'un des moyens permettant d'assurer la sécurité sanitaire des aliments. Par conséquent dans la période actuelle :

- exiger le port d'un masque barrière lors de son déplacement de son domicile vers les lieux du travail, pendant toute la journée du travail et sur le trajet du retour à son domicile ;

- le port et la manipulation d'un masque barrière obéit à une procédure décrite à l'**Annexe 5** ;

- la durée de l'utilisation d'un masque ne doit pas dépasser 4 heures ;

- il faut changer le masque dès qu'il devient humide ;

- le lavage et le séchage des masques barrières lavables sont précisés par le fabricant. Il faut se conformer à ces recommandations afin d'éviter l'usure précoce du masque ou l'altération de son efficacité de filtration ;

- fournir 02 masques par salarié/par journée d'activité et 02 autres masques pour la journée suivante.

INSISTER SUR LES CONSIGNES GENERALES D'HYGIENE RESPIRATOIRE

- se couvrir la bouche lors de la toux : avec un mouchoir en papier à usage unique, que l'on jette immédiatement à la poubelle munie d'un sachet et d'un couvercle;

- se couvrir le nez et la bouche lors de l'éternuement avec un mouchoir en papier à usage unique, que l'on jette immédiatement à la poubelle ;

- mettre à la disposition des travailleurs des poubelles sur les lieux du travail.

- les poubelles doivent être à pédale dans les locaux où sont manipulées (contact direct) les denrées alimentaires ;

- se nettoyer les mains systématiquement, à la suite de la toux, de l'éternuement, de crachat ou de mouchage ;

- éviter de toucher la bouche ou les yeux avec les mains nues ou gantées.

3- Distanciation physique :

- conserver une distance minimale de protection sanitaire d'au moins 01mètre entre les salariés ;

- éviter les contacts physiques, car une personne peut être contagieuse avant d'avoir des signes cliniques ;

- interdire les embrassades et les poignées de mains.

IV-Mesures organisationnelles :

1- Gestion des ressources humaines

RESPECTER LA DISTANCIATION PHYSIQUE D'AU MOINS 01METRE ENTRE LES SALARIES

- favoriser le télétravail ;

- limiter le nombre de personnes présentes simultanément sur le lieu du travail ou dans un même local en optant pour : l'aménagement horaire, le travail posté, les horaires décalés, privilégier les bureaux individuels... ;

- Sur les lignes de production, interdire les postes en face à face, si disposition ne peut être changée travailler en quinconce ;

- éviter au maximum les déplacements, les entretiens et les réunions;

- privilégier l'échange d'informations par téléphone, courrier électronique ou fax même si on est dans le même bâtiment;

- préférer l'utilisation des escaliers à l'ascenseur.
- limiter le nombre d'utilisateurs de l'ascenseur à 02 avec respect de la distance d'au moins 01mètre.
- mettre à la disposition des salariés des distributeurs de gel hydro-alcoolique muraux près des ascenseurs ;
- interdire les sorties des travailleurs en dehors de l'entreprise pendant les pauses ;
- fermer les espaces fumeurs à l'intérieur des locaux ;

2- Ajustement de la chaine d'approvisionnement et de la production :

- prioriser la fabrication de produits standards au détriment des produits, qui nécessitent des changements sur les lignes de production et/ou un travail de préparation plus important ;
- prioriser les livraisons par camions complets et palettes complètes et homogènes aux entrepôts ;
- constituer un stock de matières premières et de packaging afin de limiter les accès fréquents des fournisseurs à l'entreprise ;

3- Mesures de prévention à l'entrée de l'entreprise :

- éviter la bousculade et respecter la distance d'au moins 01 mètre entre les travailleurs;
- ne pas retirer son masque ;
- se laver les mains avec du savon ou avec une solution hydro-alcoolique à l'entrée de l'entreprise ;
- procéder tous les jours à l'identification des cas suspects avant d'entrer sur les lieux du travail :

* prendre la température de manière systématique à l'entrée de l'entreprise. Cette mesure doit être utilisée avec prudence et en toute connaissance des limites de détection des cas « COVID-19 » ; **ET OU**

* évaluer l'état de santé du salarié par un questionnaire précisé à l'**Annexe 6**.

Tout travailleur affecté à l'entrée pour la prise de la température et l'évaluation par questionnaire doit demeurer à une distance d'au moins 01mètre de la personne évaluée et porter des équipements de protection individuelle (masque et protection oculaire).

- interdire l'utilisation de tous types de pointeuses.

Si indispensable, pour les pointeuses digitales : mettre en place un distributeur de solution de gel hydro-alcoolique mural près de la pointeuse. Le salarié doit faire une friction des mains avant de pointer.

4- Mesures de prévention au niveau des vestiaires :

- procéder à l'affichage des consignes et des règles d'hygiène à respecter à l'entrée des vestiaires ;

- éviter les encombrements devant les vestiaires en adoptant le marquage au sol pour le respect de la distance d'au moins 01mètre entre les salariés ;

- organiser l'accès alterné des salariés afin de garantir le respect de la distance de sécurité d'au moins 01mètre dans les vestiaires ;

- garder le port de masques dans les vestiaires ;

- se déchausser dans les vestiaires avant l'entrée dans l'unité de production ;

- dans l'industrie agroalimentaire, selon la réglementation en vigueur et les cahiers de charges, les armoires doivent être individuelles, à double compartiment : un compartiment pour la tenue de travail et un pour la tenue de ville.

- en cas d'absence d'armoire individuelle, il faut remédier à cette défaillance, et en attendant, espacer les effets personnels des salariés d'au moins 01 mètre.

- se laver les mains avec du savon ou du gel hydro-alcoolique à l'entrée et à la sortie des vestiaires.

Rappel concernant la tenue de travail

Le personnel exerçant dans l'unité de production est tenu de porter une tenue de travail conforme aux conditions sanitaires, d'hygiène et de sécurité à **utiliser exclusivement dans ces espaces de production**. Cette tenue doit être changée d'une façon périodique (tenue de travail, coiffe, masque, gants...),

Il doit porter des vêtements comportant un gilet, une coiffe, des bottes s'il est en contact direct avec l'eau et les produits liquides, et ce, conformément à la réglementation en vigueur ;

5- Mesures de prévention au niveau des réfectoires et des lieux de pauses:

- éviter les files rapprochées et respecter la distance d'au moins 01 mètre entre les salariés ;

- répartir les travailleurs en plusieurs petits groupes avec des horaires de pauses différents pour chaque groupe, le nombre de personnes par groupe dépend

de la taille de la salle de façon à respecter la distance de sécurité entre les personnes d'au moins 01mètre (A titre d'exemple, voir la **Figure 1**).



Figure 1 : Disposition des salariés au niveau des tables de repas

- les tables de repas doivent être disposées de manière à respecter la distance d'au moins 01mètre entre les salariés ;
- équiper les lavabos de savon ou de savon liquide et de rouleaux de papiers jetables pour le séchage des mains ;
- mettre des poubelles avec des sacs en plastiques près des lavabos ;
- se laver les mains avant de retirer le masque puis le ranger dans un sac en plastique propre ;
- se laver les mains avant de boire et de manger ;
- ne pas échanger les tasses, verres, assiettes ;
- supprimer les équipements collectifs comme les réfrigérateurs, les chauffe-plats, les distributeurs automatiques des boissons ;
- privilégier la prise de repas froid, que chacun préparera chez lui ;
- nettoyer les surfaces du sol, des armoires, des tables, des fenêtres et des poignées de portes après la sortie de chaque groupe de travail ;
- aérer les locaux régulièrement.

6- Salubrité de l'environnement :

- éviter de partager du matériel ou des équipements (ex : tablettes, crayons, appareils de communication, outils de travail...) ;
- retirer les objets non essentiels (revues, journaux, bibelots) des aires communes ;
- nettoyer et désinfecter les surfaces les plus fréquemment touchées par les travailleurs (ex : poignées des portes, accoudoirs de chaises, boutons d'ascenseurs, tables, interrupteurs de lumière, robinets d'eau, rampes d'escaliers, toilettes, claviers des ordinateurs, souris,)
- le salarié doit nettoyer et désinfecter son poste de travail au début et à la fin de sa journée de travail à l'aide d'un linge imbibé d'eau de javel diluée ;
- nettoyer et désinfecter les vestiaires, les réfectoires et les blocs sanitaires régulièrement au moins avant et après chaque utilisation ;
- nettoyer et désinfecter les lieux d'accueil des clients et des visiteurs au moins une fois toutes les 04 heures.

**Pour la désinfection, utiliser l'eau de javel 12°:
01 dose d'eau de javel pour 09 doses d'eau**

- équiper les lavabos de savon et de rouleaux de papiers jetables pour le séchage des mains ;
- équiper les lavabos de poubelles à pédale avec des sacs en plastique en quantités suffisantes ;
- commencer le nettoyage des zones les plus propres vers des zones les plus sales ;
- régler les vaporisateurs sur un jet à grosses gouttes afin de limiter la formation d'aérosol de produit désinfectant pouvant être inhalé et ainsi irriter les voies respiratoires ;
- les agents de nettoyage doivent être équipés d'une tenue de travail, d'un masque et de gants de nettoyage.

7- Ventilation des locaux :

- aérer régulièrement les locaux en ouvrant les fenêtres et les portes au moins deux fois par séance de travail ;

- garder, si possible, des sources d'aération naturelles (fenêtres....) ouvertes ;
- pour les bâtiments équipés d'un système de ventilation mécanique, maintenir la ventilation en marche et fermer les portes.

- dans le cas des bâtiments équipés d'une centrale de traitement d'air (refroidissement ou chauffage), maintenir l'apport d'air extérieur et arrêter si possible le recyclage d'air.

- assurer le bon fonctionnement et l'entretien des systèmes de ventilation, en fonction des exigences réglementaires.

8- Interaction de l'entreprise avec le milieu extérieur :

- établir des procédures pour l'accès des visiteurs et des clients (dispositifs avec interphone, limitation du nombre de visiteurs ou clients et des files d'attente, planifier la visite des fournisseurs, signalisation et affichage des consignes générales comme les distances minimales entre les personnes, mise à disposition de solutions hydro-alcooliques);

- Pour les fournisseurs :

- Organiser et planifier l'arrivée des fournisseurs pour éviter les croisements entre eux ;

- préparer une procédure pour les règles de déchargement et l'adresser par mail à tous les fournisseurs ;

- préciser si le fournisseur a parmi ses missions le déchargement des marchandises à la livraison. Si non, il ne doit pas descendre de son camion suite à l'accès à l'intérieur de l'entreprise ;

- le fournisseur doit veiller au respect des gestes barrières par ses chauffeurs, livreurs et des consignes de prévention de l'entreprise (port de masque, nettoyage des mains avant et après la transmission des bordereaux et des marchandises transportées,).

- Avec les clients : transport, livraison des marchandises :

- toujours respecter les mesures barrières durant le transport et la livraison ;
- limiter au maximum les échanges de papiers (ex : signature électronique des factures ;) ;

- privilégier l'utilisation du téléphone ou du courrier électronique ;

Lorsque les documents papier sont requis :

- déposer les documents sur une surface propre pour les transmettre et les récupérer en respectant la distance d'au moins 01 mètre entre les individus ;
- ne pas partager son stylo ;
- renforcer la distanciation physique des agents en contact avec le public par des barrières physiques (en verre ou en polycarbonate) ; ces dispositifs doivent alors être nettoyés fréquemment en respectant les mêmes procédures de nettoyage que les autres surfaces ;
- équiper les agents en contact avec les visiteurs par des équipements de protection individuelle nécessaires (masques) ;
- éviter tout contact physique avec les clients ; par exemple déposer la marchandise sur une surface où la personne peut la désinfecter et la récupérer, plutôt que de donner le produit « de main en main ».

V- Transport des salariés

-En cas de transport par bus assuré par l'entreprise :

- prévoir un nombre suffisant de bus ;
- réduire à moitié le nombre de passagers par bus (tous les travailleurs doivent être assis) ;
- informer les salariés sur les consignes et les règles d'hygiène à respecter ;
- éviter la bousculade lors de l'embarquement et de la descente des bus et respecter la distance d'au moins 01 mètre entre les travailleurs ;
- se frictionner les mains par les solutions hydro-alcooliques avant la montée en bus ;
- porter obligatoirement le masque dans le bus ;
- respecter la distance d'au moins 01 mètre entre les travailleurs à l'intérieur du bus.
- respecter la distance d'au moins 01 mètre entre les travailleurs et le chauffeur du bus ;
- désinfecter les bus (sol, chaises, piliers, poignées des portes...) et aérer le bus avant et après chaque voyage de transport ;
- désinfecter régulièrement le tableau de bord, le volant et le bras de transmission du bus.

- En cas d'utilisation de moyens de transport individuels :

- port obligatoire d'un masque ;
- ne pas dépasser 03 personnes par véhicule en cas de covoiturage ;
- une seule personne pour les engins à deux roues.

- En cas de transport public :

- porter obligatoire d'un masque ;
- respect des mesures barrières et les gestes d'hygiène.

VI-Conduite à tenir en cas de découverte d'un cas suspect «COVID-19» sur les lieux du travail :

En cas de symptômes évocateurs « COVID-19 » survenant chez un salarié sur les lieux de travail, l'organisation de la prise en charge doit être mise en œuvre selon des procédures simples d'intervention établies au préalable par la cellule de crise en concertation avec le médecin du travail.

La procédure doit être affichée et connue de tous.

QUE FAIRE :

- isoler le salarié dans un endroit défini au préalable et respecter impérativement les mesures barrières ;
- prévenir le supérieur hiérarchique et le médecin du travail ;
- alerter les structures sanitaires régionales du ministère de la santé ;
- appeler le 190 si signes de gravité associés (étouffement, douleurs thoraciques, perte de connaissance,) ;
- informer les personnes contact à risque modéré ou élevé d'un cas possible d'infection afin qu'ils soient vigilants à l'apparition d'éventuels symptômes et qu'ils restent à domicile jusqu'à l'annonce des résultats ;
- prévoir une procédure formalisée de nettoyage des locaux où a séjourné la personne contaminée en suivant les recommandations spécifiques. (**Annexe 7**)
- il est préférable d'attendre un délai minimum de 06 heures avant d'entamer la désinfection des lieux.

Annexes

Annexe 1 : Rapport d'activités journalier prévention « COVID-19 » du responsable de la sécurité au travail

Journée du : / /

N°	Actions	Responsable	Oui	Non	Observations
1	Distribution des fournitures d'hygiène et des équipements de protection : -Masque :(unité) -Gel :(l) -Gants :(paire) -Produits de nettoyage :(l) - Produits de désinfection :.....(l)	Responsable de la sécurité au travail			
2	Etat du Stock : -Masque :(unité) -Gel :(l) -Gants :(paire) -Produits de nettoyage : (l) - Produits de désinfection : (l)	Responsable de la sécurité au travail			
3	Vérification de la désinfection des bus de transport des salariés.	Responsable de la sécurité au travail			
4	Vérification de la désinfection des lieux du travail.	Responsable de la sécurité au travail			
5	Vérification du respect des mesures organisationnelles.	Responsable de la sécurité au travail et référent «COVID-19»			
6	Suivi des agents en isolement à domicile/hospitalisés.	Responsable de la sécurité au travail / référent « COVID-19 » et médecin du travail			
7	Nombre de cas suspects « COVID-19 » positifs détectés sur les lieux du travail.	Responsable de la sécurité au travail et référent «COVID-19»			

Le Responsable de la sécurité au travail	
Nom et prénom	Signature

Le lavage des mains - Comment ?

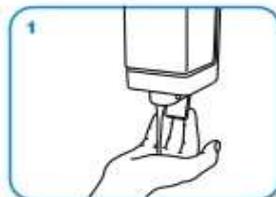
LAVER LES MAINS AU SAVON ET A L'EAU LORSQU'ELLES SONT VISIBLEMENT SOUILLEES
SINON, UTILISER LA FRICTION HYDRO-ALCOOLIQUE POUR L'HYGIENE DES MAINS !



Durée de la procédure : **40-60 secondes**



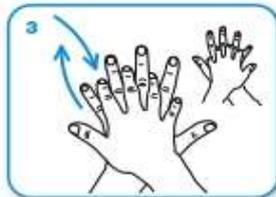
0
Mouiller les mains abondamment



1
Appliquer suffisamment de savon pour recouvrir toutes les surfaces des mains et frictionner :



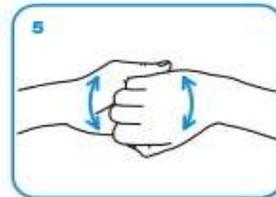
2
Paume contre paume par mouvement de rotation,



3
le dos de la main gauche avec un mouvement d'avant en arrière exercé par la paume droite, et vice et versa,



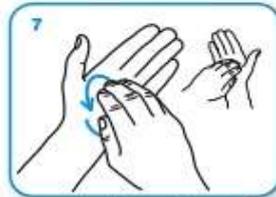
4
les espaces interdigitaux paume contre paume, doigts entrelacés, en exerçant un mouvement d'avant en arrière,



5
les dos des doigts en les tenant dans la paume des mains opposées avec un mouvement d'aller-retour latéral,



6
le pouce de la main gauche par rotation dans la paume refermée de la main droite, et vice et versa,



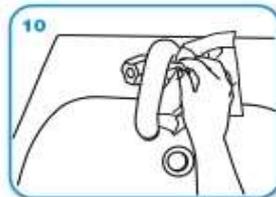
7
la pulpe des doigts de la main droite par rotation contre la paume de la main gauche, et vice et versa.



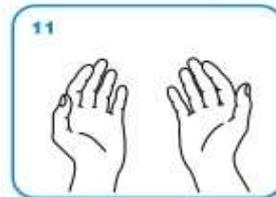
8
Rincer les mains à l'eau,



9
sécher soigneusement les mains avec une serviette à usage unique,



10
fermer le robinet à l'aide de la serviette.



11
Les mains sont prêtes pour le soin.

WORLD ALLIANCE
for **PATIENT SAFETY**

L'OMS remercie les Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), en particulier les collaborateurs du service de Prévention et Contrôle de l'Infection, pour leur participation active au développement de ce matériel.

Octobre 2005, version 5.



Organisation mondiale de la Santé

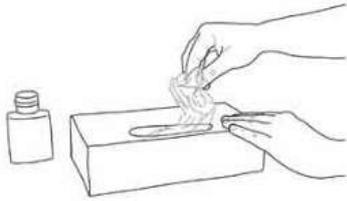
Tous les présentations de pages par OMS pour vérifier les informations contenues dans la présente publication. Toutefois, le document est diffusé sans garantie, explicite ou implicite, d'aucune sorte. L'interprétation et l'utilisation des données sont de la responsabilité de l'utilisateur. L'OMS ne saurait en aucun cas être tenue pour responsable des dommages qui pourraient en résulter.

Photo: www.flickr.com/photos/...

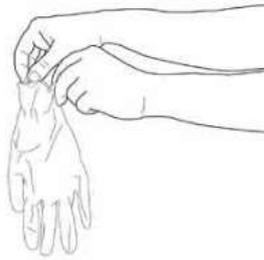
Annexe 2 : Technique de lavage des mains

COMMENT ENFILER LES GANTS ?

Pratiquer une hygiène des mains



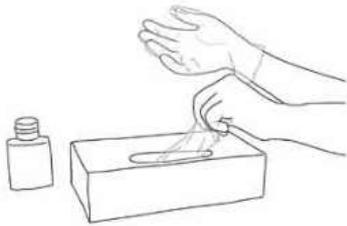
1. Prélever un gant de soins de son emballage d'origine.



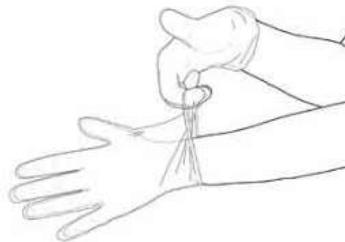
2. Ne toucher qu'une surface limitée du gant correspondant au poignet (bord supérieur du gant).



3. Enfiler le premier gant.



4. Prélever un second gant avec la main non gantée et ne toucher qu'une surface limitée du second gant, correspondant au poignet.

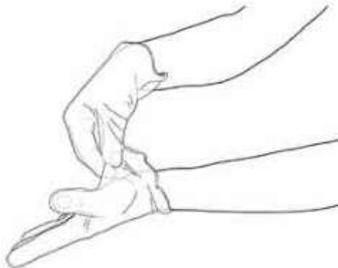


5. Afin de ne pas toucher la peau de l'avant-bras avec la main gantée, retourner la surface externe du gant à enfiler sur les doigts repliés de la main gantée, permettant ainsi d'enfiler le gant sur la seconde main.

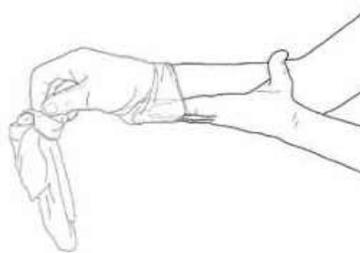


6. Une fois les gants enfilés, les mains ne touchent rien d'autre que ce qui est défini par les indications et les conditions d'usage des gants.

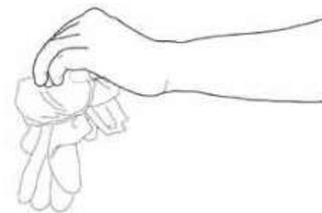
COMMENT RETIRER LES GANTS ?



1. Pincer un gant au niveau du poignet afin de le retirer sans toucher la peau de l'avant-bras, en le retournant sur la main, de façon à ce que la surface interne se retrouve à l'extérieur.



2. Tenir le gant retiré dans la main gantée et glisser les doigts de la main dégantée entre le gant et le poignet de l'autre main. Retourner le gant depuis l'intérieur sur la main de façon à ce que la surface interne se retrouve à l'extérieur, tout en enveloppant le gant déjà retiré.



3. Jeter les gants usagés.

Pratiquer une hygiène des mains

Annexe 3 : Technique de port et de retrait des gants
(unice.fr)

La friction hydro-alcoolique

Comment ?

Utiliser la friction hydro-alcoolique pour l'hygiène des mains !
Laver vos mains au savon et à l'eau lorsqu'elles sont visiblement souillées.

⌚ Durée de la procédure : 20-30 secondes

1a



Remplir la paume d'une main avec le produit hydro-alcoolique, recouvrir toutes les surfaces des mains et frictionner :

1b



2



Paume contre paume par mouvement de rotation :

3



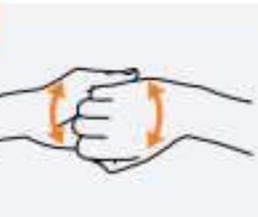
Le dos de la main gauche avec un mouvement d'avant en arrière exercé par la paume de la main droite, et vice versa ;

4



Les espaces interdigitaux, paume contre paume et doigts entrelacés, en exerçant un mouvement d'avant en arrière ;

5



Le dos des doigts dans la paume de la main opposée, avec un mouvement d'aller-retour latéral ;

6



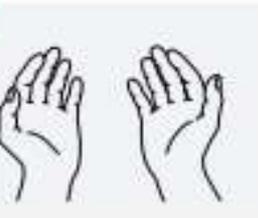
Le pouce de la main gauche par rotation dans la main droite, et vice versa ;

7



La pulpe des doigts de la main droite dans la paume de la main gauche, et vice et versa ;

8



Une fois sèches, vos mains sont prêtes pour le soin.



Organisation mondiale de la Santé

Sécurité des patients

our patients, our future

SAVE LIVES

Clean Your Hands

L'Organisation mondiale de la Santé (OMS) promeut les pratiques d'hygiène des mains pour prévenir la transmission des infections, notamment dans les établissements de santé, et encourager l'usage de produits hydro-alcooliques pour l'hygiène des mains. © 2015. Tous droits réservés. L'OMS ne peut être tenue responsable de l'usage qui sera fait de ces informations. L'Organisation mondiale de la Santé est une organisation internationale sans but lucratif. Elle est financée par les gouvernements, les particuliers, les entreprises, les fondations et les institutions de recherche.

Révisé : Mai 2020

Annexe 4 : Technique de la friction hydro-alcoolique

METTRE UN MASQUE BARRIÈRE

Selon les recommandations de l'AFNOR



1 Se laver les mains à l'eau et au savon ou exercer une friction avec une solution hydroalcoolique avant toute manipulation du masque



2 Pour une réutilisation de masque, s'assurer que celui-ci ait bien été lavé au préalable



3 Repérer le haut du masque et placer le masque barrière sur le visage, la barrette nasale (si existante) sur le nez



4 Tenir le masque barrière de l'extérieur et passer les élastiques ou les liens en étoffes du jeu de brides derrière la tête, de part et d'autre des oreilles, sans les croiser



5 Abaisser le bas du masque barrière sous le menton et vérifier que le masque couvre bien le menton



6 Pincer la barrette nasale (si existante) avec les deux mains pour l'ajuster au niveau du nez



7 Vérifier que le masque barrière soit correctement mis en place. Pour cela il convient de contrôler l'étanchéité et la gêne respiratoire. Pour vérifier l'étanchéité, couvrir le masque d'un film plastique et en inspirant, le masque doit se plaquer sur le visage



8 Une fois ajusté, ne plus toucher le masque barrière avec les mains. Chaque fois que le masque barrière est touché, l'utilisateur doit se laver les mains à l'eau et au savon ou exercer une friction avec une solution hydroalcoolique

Annexe 5 : Technique de port du masque barrière

Annexe 6 : Questionnaire santé

(Edité à partir du questionnaire disponible sur le lien www.stopcorona.gov.tn)

❖ هل لديك واحد أو أكثر من هذه الأعراض؟

- حرارتك أكثر من 37,8
- تشكو من سعال (كحة)
- صعوبة في التنفس
- تشكو من إسهال
- تشكو من آلام في الرأس
- تشكو من آلام في المفاصل
- تشكو من نقص في حاسة الشم
- تشكو من نقص في شهية الأكل
- تشكو من تعب غير عادي

❖ هل اقتربت من مريض بـ"الكورونا" في الأسبوعين الماضيين؟

- نعم
- لا

Annexe 7

Protocole de nettoyage des locaux infectés

Il est préférable d'attendre un délai de plusieurs heures (≥ 6 heures) avant de nettoyer les surfaces du poste occupé par le salarié malade.

Équipement du personnel d'entretien :

- Des gants de ménage résistants ;
- un masque FFP2 ;
- des lunettes de protection ;
- une sur-blouse à usage unique ;
- Des bottes ou des chaussures de travail.

Désinfection du sol et des surfaces :

Le lavage et la désinfection humide sont à privilégier.

- 1- Nettoyer par un produit détergent ;
- 2- Rincer à l'eau ;
- 3- Laisser sécher ;
- 4- Désinfecter les sols et surfaces à l'eau de javel ;
- 5- Désinfecter la manche de la raclette utilisée ;
- 6- Désinfecter les serpillères et le linge utilisé et les placer dans un sac qui sera éliminé suivant le protocole d'élimination des déchets d'activité de soins.

Ressources bibliographiques :

- 1- Code du travail tunisien (articles 152, 152-2, 152-3).
- 2-Décret n°68-328 du 22 octobre 1968, Fixant les règles générales d'hygiène applicables dans les entreprises soumises au Code du Travail.
- 3-Décret 68-228 du 13 Juillet 1968 relatif aux règles d'hygiène et de sécurité applicables aux personnels locaux et matériel des usines de conserves alimentaires.
- 4- Arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 12 mai 2009, portant approbation du cahier des charges relatif à l'organisation de l'activité des unités de production des semi-conserves
- 5- Arrêté du ministre de l'industrie, de l'énergie et des petites et moyennes entreprises du 12 mai 2009, portant approbation du cahier des charges relatif à l'organisation de l'activité des unités de production des produits d'origine végétales et à la création d'une commission de contrôle technique.
- 6- Décret n°2000-1985 du 12 septembre 2000, portant organisation et fonctionnement des services de médecine du travail.
- 7- Recommandations pour réduire l'exposition et la contamination des travailleurs dans les commerces essentiels [en ligne].L'Institut de recherche Robert-Sauvé en santé et en sécurité du travail. Québec :IRSST ;2020.Disponible sur: <https://www.irsst.qc.ca/covid-19/avis-irsst/id/2651/recommandations-pour-reduire-lexposition-et-la-contamination-des-travailleurs-dans-les-commerces-essentiels>. Consulté le 24 avril 2020.
- 8- Institut national de santé publique Québec. COVID-19 : Mesures de prévention en milieu de travail.Québec: INSPQ ;2020.
- 9- Descatha A, Fadel M, Baer M, Havette P, Letheux C, Savary D. Prise en charge en urgence d'un salarié avec suspicion d'une symptomatologie COVID-19. Arch Mal Prof Environ [En ligne]. 15 avr 2020 [cité 24 avr 2020]; Disponible sur: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1775878520309504>
- 10- Durand-Moreau Q. Informations de l'OMS pour la gestion de l'épidémie de COVID-19 en milieu de travail, au 23 mars 2020. Arch Mal Prof Environ [En ligne]. 3 avr 2020 [cité 24 avr 2020]; Disponible sur:

<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1775878520309474>

- 11-** Organisation mondiale de la Santé & Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.COVID-19 et sécurité sanitaire des aliments : orientations pour les entreprises du secteur alimentaire : orientations provisoires,7 avril 2020.Genève : WHO ;2020. Disponible à l'URL:<https://apps.who.int/iris/handle/10665/331705>. Consulté le 24/04/2020.
- 12-** Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19. OSHA 3990-03 2020
- 13-** Guide Parcours du patient suspect ou atteint par le Covid-19 Consensus d'experts. Instance Nationale de l'Évaluation et de l'Accréditation en Santé (INEAS) ; Mars 2020.
- 14-** Guide Parcours du patient suspect ou atteint par le Covid-19 Consensus d'experts. Instance Nationale de l'Évaluation et de l'Accréditation en Santé (INEAS) ; Avril 2020.
- 15-** Ministère du travail. République française.Fiches conseils métiers et guides pour les salariés et les employeurs. Disponible sur le lien : <https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/proteger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs>

CONTACTS :

INSTITUT DE SANTE ET SECURITE AU TRAVAIL

Adresse : 5, Boulevard Mustapha Khaznadar - 1007 Tunis

E-mail : dg.isst@email.ati.tn

Tél : 71.561.636 - Fax : 71.571.902

DIRECTION GENERALE DE L'INSPECTION MEDICALE ET DE LA SECURITE AU TRAVAIL

Adresse : 56, Rue de l'Atlas - Bab El Khadhra - 1002 Tunis.

E-mail : dgimst@social.gov.tn

Tél : 71.849.358 – Fax : 71.796.137