

## **GUIDE SANITAIRE**

**Modifié le 25 juin et 10 juillet 2020 suite aux parutions:**

- **du protocole national de déconfinement**
- **Du Décret n° 2020-860 du 10 juillet 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans les territoires sortis de l'état d'urgence sanitaire et dans ceux où il a été prorogé**

## **ANNEXES**

## LES THÉMATIQUES

1



**Engagement  
de la Direction**

2



**Communication  
des règles et pratiques**

3



**Distanciation  
au sein des équipes**

4



**Règles  
d'hygiène**

5



**Règles de nettoyage  
et désinfection**

6



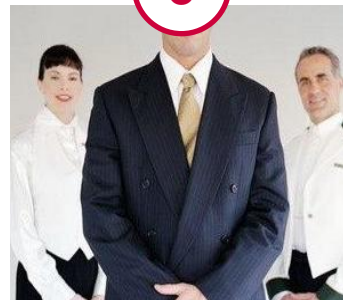
**Gestes barrière  
vis-à-vis des clients**

7



**Gestion  
des paiements**

8



**Surveillance  
par l'encadrement**

9



**Gestion des cas  
suspects et avérés**

10



**Analyse des risques**



- La direction met à jour le Document unique d'évaluation des risques (DUE) en intégrant les mesures sanitaires prises.
  - Un référent COVID-19 est désigné. Dans les entreprises de petite taille, il peut être le dirigeant. Il s'assure de la mise en œuvre des mesures définies et de l'information des salariés. Son identité et sa mission sont communiquées à l'ensemble du personnel. Les représentants du personnel (si existants) / CSE sont associés à la mise en œuvre des mesures sanitaires.
  - La direction fournit les moyens nécessaires pour s'assurer de la maîtrise du risque Covid-19.
  - La direction fait un point quotidien avec ses équipes ou avec son référent dans le respect des règles de distanciation physique sur l'évolution de la situation (stock de masques, stock de solutions désinfectantes, nombre de cas suspects ou avérés au sein des équipes, respect des consignes....)
  - Dans les établissements avec différents départements et chefs de service, chaque manager effectue avec son équipe un point quotidien à la prise de poste sur le rappel des consignes et partage les dernières informations avec elle.
- 
- Affiche engagement : [https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19\\_affiche\\_gni-3.pdf](https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiche_gni-3.pdf)
  - Affiche geste barrière pour les salariés : [https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/affiche\\_-\\_gestes\\_barrieres.pdf](https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/affiche_-_gestes_barrieres.pdf)
  - Document Unique : <https://www.gni-hcr.fr/special-coronavirus-covid-19/la-reprise/mettez-votre-document-unique-a-jour>
  - Aide Financière Covid: <https://www.gni-hcr.fr/newsletter/mailling20200515/>



Communication  
des règles et pratiques

- Le référent en lien avec la direction précise les **modes opératoires** qui doivent être respectés par le personnel dans chaque zone de l'établissement pour assurer les gestes barrières, les règles d'hygiène, la distanciation physique et la gestion des cas suspects.
  - **Les équipes sont sensibilisées** aux règles et bonnes pratiques sanitaire.
- Affiche geste barrière pour les salariés : [https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/affiche\\_-\\_gestes\\_barrieres.pdf](https://www.gouvernement.fr/sites/default/files/affiche_-_gestes_barrieres.pdf)
  - Exemple de modèle d'attestation de remise de documents relatifs aux mesures sanitaires auprès des collaborateurs : [https://www.gni-hcr.fr/IMG/docx/attestation\\_de\\_remise\\_documents\\_mesures\\_sanitaires.docx](https://www.gni-hcr.fr/IMG/docx/attestation_de_remise_documents_mesures_sanitaires.docx)
  - Pour les formations, n'hésitez pas à contacter nos référents:
    - Pour la région AURA : Madame Jennifer TACCONELLI – [contact@fagiht-formation.fr](mailto:contact@fagiht-formation.fr) - 06 34 92 46 86
    - Pour les régions PAYS de la LOIRE / BRETAGNE : Madame Anne-Laure MELET – [anne-laure.melet@gnigrandouest.fr](mailto:anne-laure.melet@gnigrandouest.fr) au 02.40.29.25.64
    - Pour le reste de la France : Monsieur Philippe DAUBRAS au 06.27.20.69.93 / [p.daubras@asforest.com](mailto:p.daubras@asforest.com)

3



Distanciation  
au sein des équipes

- Les **équipes hôtelières** portent un masque approprié **si la distanciation d'1 mètre ne peut être respectée sauf pour le personnel d'étage et de nettoyage qui seront équipés de leurs EPI usuels**. Les clients n'ont pas l'obligation de porter un masque
- Pour le **personnel de salle et de restauration**, il est prévu le port du masque obligatoire et un lavage de mains/au gel **régulier**, y compris pour le personnel travaillant au **comptoir**
- Dans les **cuisines**, il est prévu un lavage de mains **régulier**. Le port de charlottes (ou équivalent type filet) est obligatoire **en cas d'impossibilité de mettre en œuvre de façon permanente les gestes barrières**. Le port d'un masque est obligatoire.
- Chaque établissement définit les **règles permettant d'assurer la distanciation physique en fonction de la configuration des lieux**.

➤ Affiche masque: [https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19\\_affiche\\_gni-7.pdf](https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiche_gni-7.pdf)



Règles  
d'hygiène

- Les règles d'hygiène habituelles sont respectées
- La fréquence de nettoyage des mains est augmentée
- Les espaces clos doivent être aérés, en évitant de diriger le flux vers les clients. Il ne faut pas utiliser de ventilateur, si le flux d'air est dirigé vers les personnes. Les systèmes de climatisation, dont la maintenance régulière doit être assurée, doivent éviter de générer des flux d'air vers les personnes et de recycler l'air, en recherchant la filtration la plus performante sur le plan sanitaire
- Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les **flux entrants** (blanchisserie, produits alimentaires ...) et de façon générale l'ensemble des produits livrés à l'établissement
- Les produits livrés (hors frais) sont nettoyés sur une zone dédiée avant de rentrer et d'être stockés dans l'établissement (sur site ou par le fournisseur)
- Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les **flux sortants** (linge, gestion de déchets ..) afin de limiter tout risque de contamination croisée
- Les flux entrants et sortants ont lieu dans des zones séparées ou à défaut ne doivent pas se croiser

5



Règles de nettoyage  
et désinfection

- Chaque établissement doit mettre un **plan de nettoyage et de désinfection des surfaces** en fonction des lieux, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escalier, mobiliers matériels et plus généralement de tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains)
- Le **nettoyage du linge**, serviettes, tenues de travail et autres vêtements est réalisé à une température adaptée pour éliminer le Covid-19. Cette température de nettoyage est a minima celle recommandée par le gouvernement
- Le **stockage sur le site**, des différentes fournitures, du linge, serviettes, tenues de travail et autres vêtements est réalisé dans des conditions sanitaires appropriées. En particulier, il n'y aura pas de croisement avec les déchets ou le linge sale car ceux ci sont considérés par défaut comme potentiellement contaminés
- La **fréquence du nettoyage** des surfaces, équipements, ustensiles et supports est **augmentée** par rapport à la normale.
- Pour les cafés, bars et restaurants, un nettoyage sera fait à la fin de chaque service de table.



6



Gestes barrière  
vis-à-vis des clients

- Les clients des cafés, bars et restaurants doivent porter un masque, sauf lorsqu'ils sont à table. *Pour rappel, le port est obligatoire pour les enfants de plus de 10 ans.*
- Les règles de distanciation physique au niveau du public (clients, usagers ...) sont définies et respectées, basées sur 1 mètre linéaire entre 2 tables de convives constituées (ou via des écrans entre tables lorsque cette distanciation n'est pas possible).
- Au comptoir, une distance d'1 mètre linéaire est assurée entre chacun, et un écran de protection entre les clients et le barman **peut être mis en place si non respect de distance d'1 mètre**. Seules les personnes ayant une place assise peuvent être accueillies dans l'établissement. **La consommation debout n'est toujours pas autorisée.**
- La limite de convives par table est de 10 personnes, formant un groupe de personnes homogène (famille, amis) et préconstitué; les tables ne seront servies que par une seule personne en même temps.
- **Peut être mis** en place à l'accueil (hôtel) une barrière rigide ou film plastique transparent 1 m. x 1 m **si non respect de distance d'1 mètre**.
- Des mesures d'espacement entre les personnes sont précisées via affichage, marquage au sol et consignes orales dans chaque zone d'attente (entrée, accueil, réception, commande, réception de commande, paiement, toilettes, zones de divertissement....)

➤ Affiche Client : [https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19\\_affiche\\_gni-4.pdf](https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiche_gni-4.pdf) / [https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19\\_affiche\\_gni-5.pdf](https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiche_gni-5.pdf) / [https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19\\_affiche\\_gni-6.pdf](https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiche_gni-6.pdf)



6



Gestes barrière  
vis-à-vis des clients

- **L'organisation du flux du public est gérée afin de limiter les croisements.**
- **Les réservations doivent être privilégiées chaque fois que possible**
- Lorsque cela est pertinent, notamment sur les lieux d'accueil ( réception ) des barrières physiques additionnelles sont installées (vitres, cloisons temporaires....) pour réduire les flux de circulation d'air et les contacts directs
- **Les lieux ou moments de concentration de type buffet ou banqueting seront évités ou a minima repensés** et encadrés pour éviter le regroupement de clients et de salariés: limitation du nombre de clients simultanés, marche en avant pour éviter les croisements de clients, et changement de couverts de service à chaque client.
- **Les menus seront présentés sous toute forme évitant tout contact** (par exemple: ardoise, oralement, QR code); les menus plastifiés seront nettoyés entre chaque manipulation et les menus papier seront à usage unique. **Les objets pouvant être touchés par plusieurs clients** (livres, jeux, journaux, salières, etc.) devront être évités.
- **Du gel hydroalcoolique ou toute autre solution désinfectante est mise à disposition du public au sein de l'établissement**



- Tout **mode de paiement sans contact** (prépaiement, virement, cartes bancaires, QR code..) est privilégié, et le paiement à table est favorisé; pour cela une communication explicite est affichée ou des consignes orales sont formulées
- Affiche règlement : [https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19\\_affiche\\_gni-2.pdf](https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiche_gni-2.pdf)

8



Surveillance  
par l'encadrement

- Les équipes d'encadrement de l'établissement s'assurent que les règles et les bonnes pratiques définies sont bien respectées par tout le monde (salariés, prestataires, fournisseurs, clients, public...).
- En cas de non respect, elles rappellent les consignes aux personnes concernées et s'assurent de leur bonne application. Ces rappels privilégient l'apprentissage des bonnes pratiques et l'accompagnement des collaborateurs au-delà des contrôles

Les textes en rouge indiquent les évolutions

9



Gestion des cas  
suspects et avérés

Il revient, à l'entreprise, en lien avec le service de santé au travail, de rédiger préventivement une procédure adaptée de prise en charge sans délai des personnes symptomatiques afin de les isoler rapidement dans une pièce dédiée et de les inviter à rentrer chez elles et contacter leur médecin traitant. En cas de survenue d'un cas avéré, le référent doit pouvoir faciliter l'identification des contacts par la réalisation de matrice en s'appuyant sur les déclarations du salarié concerné et son historique d'activité dans l'entreprise. L'utilisation de l'application STOP-COVID peut en ce sens être utile.

En présence d'une personne symptomatique (notamment fièvre et/ou toux, difficulté respiratoire, à parler ou à avaler, perte du goût et de l'odorat), la prise en charge repose sur :

- l'isolement ;
- la protection ;
- la recherche de signes de gravité.

1- Isoler la personne symptomatique dans une pièce dédiée et aérée en appliquant immédiatement les gestes barrière, garder une distance raisonnable avec elle (au moins 1 mètre) avec port d'un masque « grand public » ou à usage médical si disponible.

2- Mobiliser le professionnel de santé dédié de l'établissement, un sauveteur/secouriste du travail formé au risque COVID ou le référent COVID, selon l'organisation locale. Lui fournir un masque avant son intervention.

3- **En l'absence de signe de gravité**, contacter le médecin du travail ou demander à la personne de contacter son médecin traitant pour avis médical. Si confirmation d'absence de signes de gravité, organiser son retour à domicile en évitant les transports en commun.

9



Gestion des cas  
suspects et avérés

**En cas de signe de gravité** (ex. détresse respiratoire), appeler le SAMU - composer le 15 (en étant suffisamment proche de la personne afin de permettre au médecin de lui parler éventuellement) :

- Se présenter, présenter en quelques mots la situation (COVID-19, pour qui, quels symptômes), donner son numéro de téléphone, préciser la localisation et les moyens d'accès ; l'assistant de régulation passera un médecin et donnera la conduite à tenir (en demandant souvent de parler à la personne ou de l'entendre respirer).
- Si l'envoi des secours est décidé par le centre 15, organiser l'accueil des secours, rester à proximité (en respectant la distance d'au moins 1 m) de la personne pour la surveiller le temps que les secours arrivent ; en cas d'éléments nouveaux importants, rappeler le Samu 15 ; ne jamais s'énerver ou agir dans la précipitation.

4- Après la prise en charge de la personne, prendre contact avec le service de santé au travail et suivre ses consignes, y compris pour le nettoyage et la désinfection du poste de travail et le suivi des salariés ayant été en contact avec le cas.

5- Si le cas COVID est confirmé, l'identification et la prise en charge des contacts seront organisées par les acteurs du contact-tracing (médecin prenant en charge le cas et plateformes de l'Assurance maladie) : les contacts évalués « à risque » selon la définition de Santé publique France seront pris en charge et placés en quatorzaine (pendant 14 jours après la date du dernier contact avec le cas confirmé), sauf dans les situations particulières (professionnels d'établissements de santé ou médico-sociaux ou d'opérateurs d'importance vitale...). Les acteurs du contact-tracing pourront s'appuyer sur les matrices des contacts en entreprise réalisées par le référent pour les cas avérés ainsi que, le cas échéant, sur la médecine du travail pour faciliter l'identification des contacts et leur qualification (« à risque » ou « à risque négligeable »).

10



Analyse des  
risques

- Les **analyses de risques** réglementaires sur la santé sécurité des travailleurs sont mises à jour pour intégrer le risque Covid-19. En particulier, les nouvelles tâches, créées pour répondre à la pandémie sont prises en compte –
- Les employés sont **associés à l'analyse des risques** et au choix des moyens de contrôle du risque Covid et les suggestions des employés sont encouragées

➤ Document Unique : <https://www.gni-hcr.fr/special-coronavirus-covid-19/la-reprise/mettez-votre-document-unique-a-jour>

- En cette période de pandémie justifiant des mesures d'adaptation de postes et des modalités de travail plus exigeantes, l'insertion et le maintien en emploi de tous doivent être favorisés.
- S'assurer que les consignes sanitaires soient accessibles et que les règles de distanciation physique que instaurer 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.
- Pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires, des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphfp existent, et ont été adaptés au contexte du Covid -19 ».
- Les services de maintien dans l'emploi sont également mobilisables en appui des employeurs publics et privés.  
Plus d'info sur : [www.agefiph.fr/](http://www.agefiph.fr/)
- Se reporter également à la fiche spécifique  
« Covid 19 – Travail des personnes en situation de handicap » disponible sur [www.travail-emploi.gouv.fr](http://www.travail-emploi.gouv.fr)



- Mettre à disposition des lingettes désinfectantes dans les toilettes pour désinfection avant et après chaque usage par les clients,
- Prévoir une poubelle à commande non manuelle pour les lingettes
- Vérifier plusieurs fois par jour que les distributeurs de savon, d'essuie-mains, de lingettes désinfectantes sont approvisionnés.
- Augmenter, la fréquence de nettoyage des toilettes au moyen de désinfectant, le personnel en charge du nettoyage doit être dûment équipé : masque, gants obligatoires...
- Affiche Toilettes : [https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19\\_affiche\\_gni-1.pdf](https://www.gni-hcr.fr/IMG/pdf/covid-19_affiche_gni-1.pdf)

➤ Contacter votre Agence Régionale de Santé : <https://www.ars.sante.fr/>

- COVID-19 - Nouvelle version du protocole national de déconfinement pour les entreprises - <https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/protocole-national-de-deconfinement.pdf>
- Décret du 10 juillet 2020 –
- [https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexteArticle.do;jsessionid=975BBFD59449AEE13247DDE847F81707.tplqfr36s\\_2?cidTexte=JORFTEXT000042105897&idArticle=LEGIARTI000042107833&dateTexte=20200710&categorieLien=id#LEGIARTI000042107833](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexteArticle.do;jsessionid=975BBFD59449AEE13247DDE847F81707.tplqfr36s_2?cidTexte=JORFTEXT000042105897&idArticle=LEGIARTI000042107833&dateTexte=20200710&categorieLien=id#LEGIARTI000042107833)