

Epidémie COVID-19 - Fiche opérationnelle

3- HYGIENE DES LOCAUX

Adapté au Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE'

Destinataire: responsables de l'entretien des locaux

L'essentiel : les modes principaux de transmission du SARS-CoV-2 sont une transmission directe par gouttelettes et indirecte par les mains.

L'hygiène des locaux doit permettre d'éviter la contamination par les surfaces et favoriser l'application des gestes barrières (lavage des mains)

1. GÉNÉRALITÉS

Le nettoyage avec désinfection des surfaces fréquemment touchées par les mains est un **outil complémentaire** aux mesures barrières (gestes barrières, distanciation physique).

L'aération des locaux par ouverture des fenêtres lorsque c'est possible et la vérification du bon fonctionnement des systèmes d'aération et de ventilation sont indispensables.

Pour les structures faisant appel à un prestataire, les mesures décrites ci-dessous doivent être prises en compte dans les procédures du prestataire et appliquées par son personnel.

2. NETTOYAGE / DÉSINFECTION

2.1. Etablissements, structures, locaux concernés

Avant la réouverture d'un établissement recevant du public (établissement scolaire, administration...) ou d'un lieu de travail :

- Si le bâtiment était complètement fermé pendant le confinement et n'a pas été fréquenté dans les 5 derniers jours avant la réouverture

(la présence du SARS-CoV-2 encore infectant sur des surfaces sèches est alors jugée négligeable), réaliser un nettoyage pour une remise en propreté des locaux intérieurs et des espaces extérieurs avec un protocole habituel. Aucune mesure spécifique supplémentaire de désinfection n'est nécessaire.

Les éventuels réservoirs d'eaux « naturelles » (eau de pluie, de puits) doivent être vidés, asséchés, désinfectés avant remise en eau.

- Si le bâtiment était partiellement et temporairement occupé pendant le confinement pour des activités diverses, réaliser un nettoyage, avec désinfection des surfaces des zones occupées.

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : ce sont les bâtiments administratifs et ceux de la vie scolaire, en priorité, qui sont désinfectés dès le 11 mai car ils ont été occupés tout le long du confinement.

2.2. Préparation

- Veiller à la formalisation des protocoles de nettoyage/désinfection (fréquence, produits, etc.) et de protection du personnel dans une forme compréhensible par tous et afficher une synthèse dans les locaux communs.

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : actualisation du tableau d'affichage sur la santé au travail avec l'introduction des gestes barrières et du protocole de nettoyage /désinfection organisé.

- Organiser des actions de communication envers les personnels chargés des locaux pour les informer de la situation et favoriser leur expression sur la mise en place de ces procédures.

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : Mise en place d'un tableau de suivi du nettoyage/désinfection dans chaque salle avec le rappel des différentes tâches effectuées, la date du passage et le nom de la personne en charge de la salle. L'objectif est d'avoir une traçabilité sur la fréquence des passages afin de limiter les risques de d'infection.

- Former les agents chargés des locaux au respect des gestes barrières et des règles définies par les protocoles.

Prendre en compte les risques d'exposition chimiques liés aux produits (en particulier des désinfectants) plus puissants que ceux utilisés habituellement (risques supplémentaires liés à leur usage et moyens de s'en prémunir).

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : Dès leur retour, le 11 mai, les ATTE ont eu une réunion d'informations pour définir l'organisation de la reprise dans les conditions sanitaires exigées. Le port du masque et le gel hydro alcoolique ont été mis à disposition. Chaque agent a 2 masques par jour.

Une formation organisée par la CDC est proposée le 8 juin à l'ensemble des ATTE. Elle sera faite sur site de manière à limiter les déplacements.

- Equiper les personnels réalisant le nettoyage avec désinfection des locaux, d'une blouse, de masques et de gants imperméables pour protéger les mains des produits utilisés lors du nettoyage, d'équipements de protection individuel adaptés en fonction des produits¹. Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : chaque agent dispose dans son charriot de ménage du kit de nettoyage /désinfection correspondant au protocole. Les masques, le gel hydro alcoolique et les gants sont distribués pour une semaine par agent par la secrétaire d'intendance.

2.3. Mode opératoire

- Eviter de réaliser les opérations de nettoyage/désinfection en présence d'agents ou autres personnes (élèves, étudiants, apprenants adultes, public...). Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : le planning de nettoyage/désinfection, dans le cadre d'une prévention à une pandémie de type biologique, implique une nouvelle organisation. Le nettoyage/désinfection s'organise toujours le matin avant l'arrivée des apprenants et personnels. Par contre, un deuxième passage sera réalisé à la mi-journée durant la prise du repas des apprenants dans les salles.
- Nettoyer et désinfecter régulièrement les surfaces et les objets qui sont fréquemment touchés (si possible deux fois par jour, au minimum une fois par jour).

Exemples : poignées de porte, interrupteurs, boutons d'ascenseur, accoudoirs de chaise, tables, bureaux, rampes d'escalier, toilettes, claviers, souris, téléphones, télécommandes, écrans tactiles, bureaux, distributeurs automatiques, appareils partagés (cafetière, bouilloire, fontaines à eau), etc.

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : chaque secteur de ménage seront nettoyés/désinfectés deux fois par jour lorsque les locaux sont occupés afin d'agir en prévention si nous obtenons du personnel ATTE supplémentaires pour assurer ce surplus de travail. De plus, chaque salle sera équipée d'un distributeur de gel hydro alcoolique et de lingettes afin que les usagers puissent agir individuellement sur leur espace de travail.

- Apporter une attention particulière au nettoyage des sanitaires sans omettre les robinets, chasses d'eau, loquets..., selon les méthodes préconisées ci-dessous et approvisionner en continu en papier de

¹ Voir les fiches de données de sécurité.

toilette.

- Commencer le nettoyage des locaux par les zones plus propres, en allant vers les zones plus sales. **Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : un planning est organisé par le service d'intendance afin d'assurer les conditions d'hygiène souhaités.**
- Utiliser les produits de nettoyage et de désinfection habituels. Pour la désinfection, les désinfectants ménagers courants peuvent être utilisés dès lors qu'ils respectent la **norme de virucide pour les virus enveloppés (NF EN 14476 + A2 : 2019).**

Suivre les instructions du fabricant pour tous les produits de nettoyage et de désinfection (concentration, méthode d'application, temps de contact, mesures de prévention, etc.).

Des produits associant un détergent et un désinfectant virucide sont proposés.

L'utilisation de produits nettoyants préalable à la désinfection peut être utile pour faciliter l'action du produit désinfectant, car les salissures peuvent interférer voire inactiver l'action de ce dernier.

Attention : le mélange nettoyant/désinfectant peut entraîner des réactions toxiques (exemple détartrant/ eau de Javel).

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : choix du BACTOPLIN PLUS pour le nettoyage et la désinfection des sols et surfaces et NOSOCOMIA surf pour les sanitaires. Pour les surfaces, on utilise les lingettes désinfectantes Bactinyl.

- Eviter l'utilisation de vaporisateur ou pulvérisateur afin de limiter la formation d'aérosols de produit désinfectant pouvant être inhalés et irriter les voies respiratoires. Si un tel vaporisateur est utilisé, le régler afin d'avoir un jet à grosses gouttes.
- Ne pas utiliser d'aspirateurs à poussières sauf s'ils sont munis d'un filtre à très haute efficacité pour les particules aériennes (HEPA) ou de type « rotowash ».

2.4. Complément au mode opératoire si les opérations sont réalisées en interne

- Respecter les gestes barrières et en particulier réaliser un lavage des mains et des avant-bras avec de l'eau et du savon avant d'enfiler les gants et lorsqu'ils sont retirés. Ne pas se toucher le visage.
- Après le nettoyage, laver soigneusement les gants qui sont lavables avec de l'eau et du détergent, puis les sécher ou alors les jeter et les remplacer par une nouvelle paire au besoin.

- Retirer les vêtements de protection et le masque et les laver une fois les opérations de nettoyage et de désinfection achevées.
- Nettoyer régulièrement le chariot et le stocker dans un lieu isolé, propre, utilisé uniquement par le personnel.

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : les consignes d'hygiène et de sécurité sont appliquées en tenant compte des différentes notes à disposition. Un contrôle et une méthodologie sont mis en application par l'équipe d'intendance. Chaque agent a un secteur de manière à éviter les limitations de distanciation.

3. FONCTIONNEMENT DES LOCAUX

3.1. Préparation : mesures générales

- Dans les sanitaires :
 - Vérifier le bon état de fonctionnement des lavabos et la température de l'eau ;
 - Vérifier le bon état de fonctionnement des distributeurs de savon liquide et veiller à leur approvisionnement régulier ;
 - Privilégier l'installation de distributeurs de serviette à usage unique et veiller à leur approvisionnement régulier ; débrancher les sèche-mains soufflants.
- Mettre à disposition des distributeurs de produit hydro-alcoolique pour faciliter l'hygiène de mains en l'absence de sanitaires à proximité.

Privilégier les endroits à risques plus importants (proximité photocopieuse, entrée/sortie de bâtiment, locaux partagés, parc automobile, comptoir d'accueil du public ...).

Prévoir des procédures de vérification régulière des niveaux de produit hydro-alcoolique.

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : les agents de maintenance placent de nouveaux distributeurs de gels hydro alcoolique dans les différentes salles (1 à l'entrée de chaque salle) sur l'ensemble de l'établissement.

- Mettre à disposition des personnels, en particulier dans les bureaux partagés, des lingettes désinfectantes ou des produits désinfectants² compatibles avec les équipements, matériels et surfaces nettoyés.

Ces matériels pourront être mutualisés et positionnés dans les secrétariats, faciles d'accès pour les agents.

² Respectant la norme de virucide pour les virus enveloppés (NF EN 14476 + A2 : 2019).

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : les lingettes seront positionnées à proximité des appareils mutualisés.

- Sécuriser les stocks de consommables (produit hydro-alcoolique³, savon, papier, lingettes désinfectantes ou produits désinfectants²,...) afin d'en contrôler l'utilisation et procéder aux commandes nécessaires pour garantir un réapprovisionnement continu.

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : la secrétaire d'intendance est chargée de suivre les stocks et la distribution pour l'ensemble de l'EPLEFPA afin d'en contrôler la gestion.

- Disposer des poubelles dédiées pour les masques, mouchoirs, lingettes jetables (sac résistant, soigneusement refermé quand il est rempli, puis conservé 24h. A l'issue de ce délai, le sac doit être jeté dans un autre sac poubelle et destiné aux ordures ménagères.

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : la mise en place d'un protocole de gestion du tri est organisé en collaboration entre le service intendance et la pédagogie. En effet, une enseignante, dans le cadre du développement durable (thème de notre projet d'établissement), est chargée de travailler sur la transmission des gestes auprès des apprenants et usagers de l'EPLEFPA. Dans ce cadre-là, il est proposé d'installer dans chaque salle, différentes poubelles avec affichage et un plan de ramassage, dans le respect des consignes sanitaires.

- Vérifier que les mesures constructives et organisationnelles de sécurité incendie sont bien opérationnelles. Veiller notamment au bon fonctionnement des équipements d'alarme et de détection et que les portes servant au compartimentage ne soient pas bloquées ouvertes par des cales ou des extincteurs, par exemple.
- Procéder aux opérations adaptées d'entretien et de purge du réseau d'eau froide afin d'évacuer le volume qui a stagné dans les canalisations intérieures pendant la durée de la fermeture.
- Mettre en œuvre les mesures prévues dans 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, lorsqu'un établissement recevant du public (ERP) a fermé ses portes pendant plusieurs semaines.

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : l'agent de prévention est chargé de la mise en place et de la vérification des processus de manière à assurer la sécurité de chacun. Il fait appel à des entreprises spécialisées lorsque cela est nécessaire dans le respect des normes sanitaires et techniques.

³ Produit contenant au moins 60% d'alcool selon la norme NF EN 14 476 + A2 : 2019.

3.2. Préparation : systèmes d'aération et de ventilation

- Vérifier le bon état de fonctionnement des systèmes d'aération et de ventilation des pièces et locaux. Ceci ne dispense pas d'aérer les locaux notamment pendant et après les opérations de nettoyage.
- Système de ventilation :
 - Veiller à ce que les orifices d'entrée d'air et les fenêtres ne soient pas obstrués ;
 - Veiller à ce que les bouches d'extraction dans les pièces de service ne soient pas obstruées ;
 - Vérifier le bon fonctionnement du groupe moto-ventilateur d'extraction de la VMC (test de la feuille de papier : posée sur la grille, la feuille doit tenir seule) ;
 - Pour les bâtiments non pourvus de systèmes spécifiques de ventilation, procéder à une aération régulière des pièces par ouverture des fenêtres avec les règles habituelles d'ouverture (10 à 15 minutes deux fois par jour).
- Climatisation collective (centralisée)
 - Les climatisations centralisées sans mélange entre une fraction de l'air sortant et l'air entrant) ne présentent pas de risque, l'air entrant étant toujours neuf. Faire entretenir par des professionnels conformément aux règles de l'art, en portant la plus grande attention à la maintenance des filtres (sur l'air entrant, mais aussi, si ceux-ci existent au niveau des sorties d'air dans les zones climatisées).
 - En cas (rare) de climatisation avec recyclage partiel de l'air, en suspendre l'utilisation et se rapprocher des concepteurs ou de la société de maintenance pour adapter les pratiques au risque sanitaire.

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : dès le mois de mai, une vérification de l'ensemble du système de ventilation est réalisée par une entreprise extérieure.

3.3. Au travail

- Veiller à l'information des agents et à l'application des mesures à prendre.
- Pour les recommandations relatives aux équipements et matériels ainsi qu'aux bonnes pratiques à faire observer par les agents, se reporter aux fiches opérationnelles 2, 6 et 7.
- En cas de survenue, dans la communauté de travail, d'un cas de

COVID-19, se reporter à la fiche opérationnelle 8 pour les mesures spécifiques à prendre.

Concernant le Campus AgriCorsica 'U RIZZANESI-SARTE' : l'infirmière a un rôle prépondérant de surveillance et de vigilance. Lors d'une suspicion, elle est chargée de suivre le protocole d'évacuation et de suivi de la personne concernée, de communiquer auprès de la direction pour qu'une communication soit faite au sein de l'établissement afin d'assurer un renforcement des conditions sanitaires et renforcer la vigilance.

4. DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE :

- Préconisations du Haut conseil de santé publique du 29 avril 2020 relatives à l'opportunité de nettoyer et de désinfecter, avant réouverture à l'issue du confinement, les établissements recevant du public et lieux de travail fermés pendant la période de confinement, dans le contexte de la lutte contre la propagation du coronavirus SARS-CoV-2
- Préconisations du Haut conseil de santé publique du 24 avril 2020 relatives à l'adaptation des mesures barrières et de distanciation sociale à mettre en œuvre en population générale, hors champs sanitaire et médico-social, pour la maîtrise de la diffusion du SARS-CoV-2⁴.
- Fiche-métier de la Direction générale du travail (DGT) du 22 avril 2020 sur l'entretien des locaux de travail par un prestataire extérieur (hors secteur sanitaire)⁵.

⁴ <https://www.hcsp.fr/Explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=806>

⁵ https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/covid-19conseils-entretien_locaux_de_travail.pdf

Annexe

👉 Ne pas confondre: nettoyage et désinfection 👉

- Les produits nettoyants (aussi appelés détergents) sont différents des produits désinfectants et sont soumis à une réglementation différente.
- Les détergents ont vocation à éliminer la salissure présente sur certaines surfaces.
- Toutefois certains d'entre eux peuvent avoir une action désinfectante suivant les substances qu'ils contiennent (propriétés revendiquées ou non). Dans ce cas, ils doivent être soumis à la réglementation relative aux biocides.
- L'utilisation de produits nettoyants préalable à la désinfection peut être utile pour faciliter l'action du produit désinfectant, car les salissures peuvent interférer avec l'action de ce dernier, voire l'inactiver.
- En revanche, l'utilisation conjointe sous forme de mélange est prohibée car pouvant entraîner des réactions toxiques (par exemple eau de Javel et détartrant).