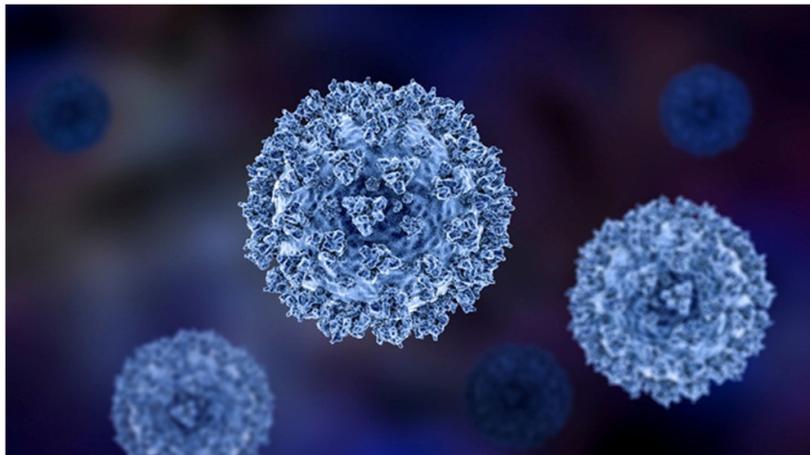




***DIRECTION DE L'ACTION ÉDUCATIVE  
SERVICE VIE SCOLAIRE***

**Protocole d'entretien COVID 19**



**Agent technique, gardien, ATSEM**



# SOMMAIRE

## Préambule

- Définition du COVID 19
- Comment le virus se répand
- Quelle est la durée de vie du SARS-CoV dans l'environnement
- À propos du virus

## La préparation vestimentaire du personnel

- Tenue vestimentaire
- Port de la charlotte
- Le masque
- Le lavage des mains et l'utilisation des gants

## L'organisation du poste entretien

- Le rôle de l'agent
- Les méthodes de nettoyage

## L'organisation du poste restauration

- Le rôle de l'agent
- Les méthodes de nettoyage
- Organisation de l'espace repas

## L'hygiène du matériel

- Consignes
- Méthode de désinfection chimique
- Méthode de désinfection thermique

## La gestion des stocks produits et matériels

## Utilisation des produits - Les protocoles de nettoyage

- Dosage des produits
- Les protocoles

## Consigne sécurité

## Annexe

- Avis du 25 mars 2020 de l'ANSM masque tissus
- Rappel des gestes barrières
- Fiche zone en cas d'épidémie ou souillée

## Sources :

- Documentation Vikan de Deb Smith - Global Hygiène Specialis
- Protocole de la société FCH
- <https://www.who.int/fr/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>
- <https://solidarites-sante.gouv.fr>
- <http://www.inrs.fr>

# Préambule

(indication des sources dans le sommaire)

## 1. Définition du COVID 19

SARS-CoV-2 est une nouvelle souche de coronavirus qui a été découverte à Wuhan en Chine, en 2019.

Il est également appelé :

- le nouveau coronavirus de Wuhan;
- 2019-nCoV
- WN-CoV
- HCoV-19 (SARS-2).

COVID-19 est une maladie associée au SARS-CoV-2.

SARS est un acronyme pour **S**evere **A**cute **R**espiratory **S**ndrome.

CoV est l'acronyme pour Coronavirus.

Le terme COVID-19 est utilisé en référence à l'infection virale et le terme SARS-CoV-2 en référence au virus.

## 2. Comment le virus se répand :

La 1<sup>re</sup> voie de transmission est l'inhalation d'aérosols (fines gouttelettes expirées) ou de gouttelettes créées par la toux ou les éternuements.



Une simple toux peut créer **jusqu'à 3000 gouttelettes**.

Ces gouttelettes peuvent atterrir sur les personnes proches, les habits, les surfaces.

## 3. Quelle est la durée de vie du SARS-CoV dans l'environnement

SARS-CoV-2 survit:

- jusqu'à 24h sur les cartons; 2-3 jours sur les surfaces inox et plastique
- Jusqu'à 4h sur le cuivre

Pas de données vérifiées sur les vêtements et les cheveux.

La viabilité des virus dans l'environnement dépend :

- du type de surface
- de la température
- de l'humidité relative
- de la présence de matières organiques comme la nourriture, les fluides, le biofilm

## 4. À propos des virus

Les virus sont des particules inertes qui ont besoin d'un hôte (cellule vivante) pour se reproduire. Ils sont 50 fois plus petits que les bactéries. Leurs petites tailles facilitent leur transfert et leur fixation sur les surfaces.

La présence de matières organiques offre aux virus une protection aux désinfectants et surfaces antimicrobiennes.

Fort heureusement, les virus sont faciles à retirer des surfaces grâce aux bonnes pratiques de nettoyage et à l'aération des locaux

Les virus enveloppés comme le SARS-CoV-2, font partie des moins résistants à la désinfection.

De nombreux désinfectants les désactivent en quelques minutes.

En conséquence, un nettoyage classique suivi de désinfection, en respectant les protocoles habituels et en utilisant des outils de nettoyage appropriés est suffisant.

# Préparation vestimentaire du personnel

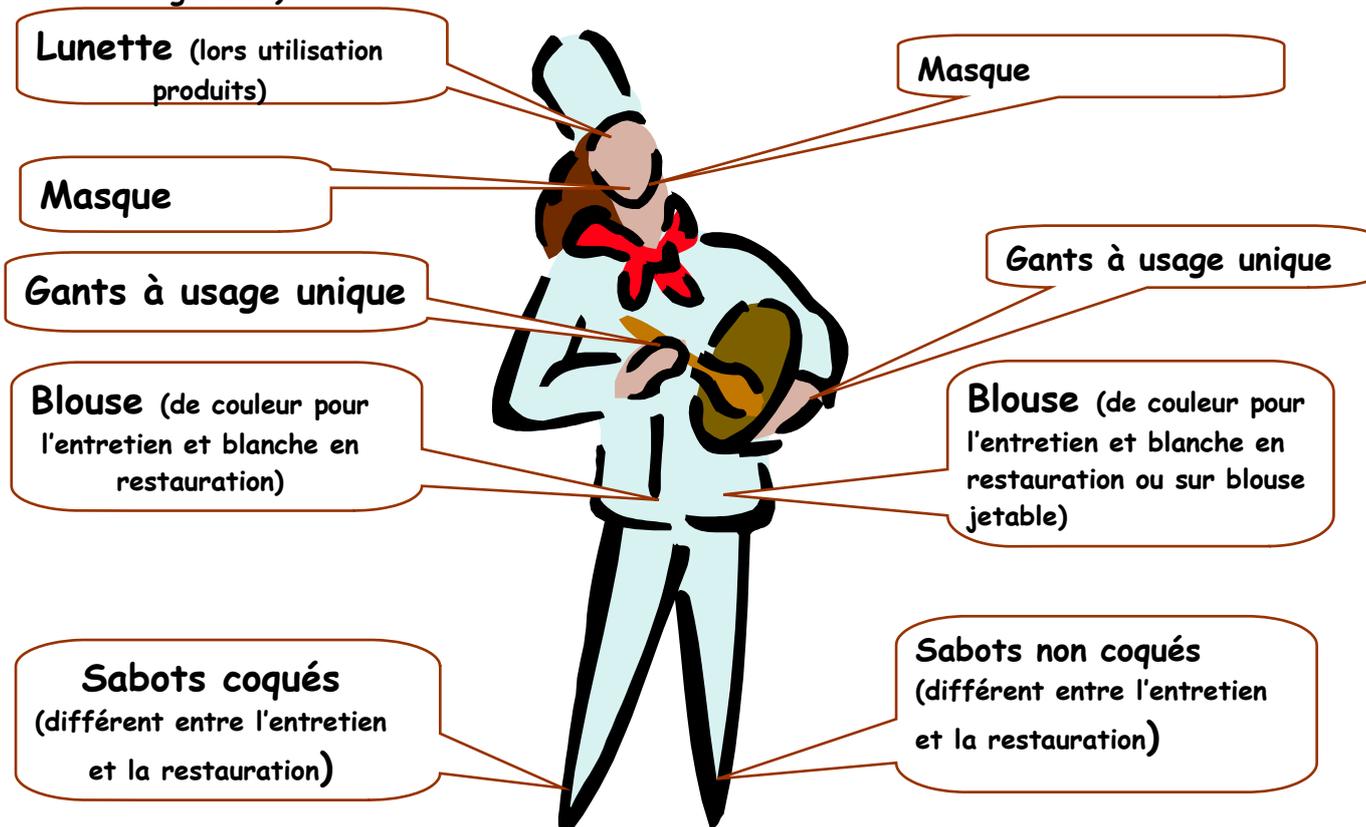
La tenue est *fournie par la ville*. Elle doit être *changée quotidiennement afin de travailler avec une tenue propre*.

Chaque agent doit être équipé dès son arrivée sur le site.

## Tenue vestimentaire

Agent d'entretien  
(technique, ATSEM et  
gardien)

Agent en contact avec les  
enfants (ATSEM)



**LA TENUE EST À CHANGER TOUS LES JOURS**

<b>STOCKAGE DES TENUES PROPRES</b>	Les tenues professionnelles propres doivent être stockées, dans un local propre et dans un casier fermé, séparées des vêtements personnels
<b>ENTRETIEN DES TENUES</b>	Entretien des tenues par : - la société extérieure pour les agents de restauration (ramassage et livraison 1 fois par semaine) - le personnel en organisant des machines tous les jours pour les blouses et les masques. Le linge doit être mis en filet systématiquement pour le stockage avant lavage et lors du lavage
<b>UTILISATION DU MASQUE</b>	Obligatoire et changé toutes les 4h et au changement d'activité (entretien/restauration)

## Le masque

### 1) Comment porter correctement un masque :

Pour être efficaces, les masques doivent être correctement utilisés.

- Se laver les mains.
- Placer le masque sur le visage
- Tenir le masque et passer les élastiques derrière la tête ou autour des oreilles
- Ajuster au niveau du nez le masque (le nez doit être sous le masque)
- Vérifier que le masque soit bien mis. Pour cela, il convient de contrôler l'étanchéité :
  - Inspirer: le masque doit s'écraser légèrement sur le visage.
  - Si le masque ne se plaque pas, c'est qu'il n'est pas étanche et il faut le réajuster.
  - **Une fois ajusté, ne plus toucher le masque avec les mains.**

### 2) Comment retirer un masque :

- Après usage, retirer le masque en saisissant par l'arrière les lanières ou les élastiques sans toucher la partie avant du masque.
- Les masques à usage unique doivent être jetés immédiatement après chaque utilisation dans une poubelle munie d'un sac plastique (de préférence avec couvercle et à commande non manuelle) car il n'est pas possible de les décontaminer.
- Se laver les mains ou exercer une friction avec une solution hydroalcoolique après retrait.

## Lavage des mains et utilisation des gants

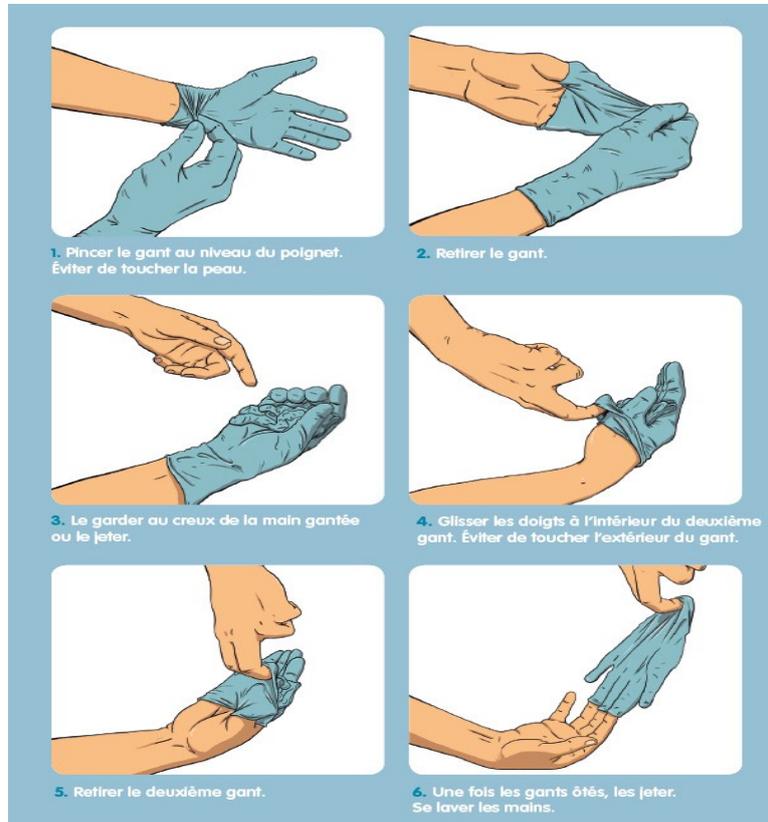
**Lavez et séchez vos mains plus souvent.**



**Utiliser un désinfectant ou des lingettes que dans les zones où le lavage des mains n'est pas possible.**

## Règles sur l'utilisation des gants jetables.

Une attention toute particulière doit être faite sur l'utilisation et le remplacement des gants. Les gants ne doivent pas à leur tour être 1 vecteur de transmission du virus. Il est impératif de les changer régulièrement et de privilégier le lavage des mains.



*Les seuls gants à utiliser au quotidien sont uniquement les gants à usage unique en nitril*

**Les gants, le gel hydroalcoolique et les lingettes ne devraient jamais se substituer à un bon lavage et séchage des mains**

### Le rôle de l'agent



Soyez conscients du mode de propagation du virus et des précautions à prendre en appliquant strictement les consignes développées ci-dessus.

Vos mains et les sécrétions sont les 1<sup>ers</sup> contaminants vers les surfaces.

Il est impératif de :

- se laver les mains dès son arrivée dans l'école puis à chaque chargement d'activité ou de contact
- avoir les cheveux attachés
- limiter le port des bijoux
- porter l'intégralité des EPI dès sa prise de poste. (masque, blouse de couleur ou pantalon+ tee shirt...., chaussures s pour les techniques, gardiens et non coqué pour les ATSEM)
- limiter ses déplacements dans les bâtiments
- éviter les contacts rapprochés (<2 mètres)

Il est de votre responsabilité d'appliquer et respecter les méthodes de nettoyage avec uniquement les produits mis à votre disposition. Les codes couleurs pour les lavettes et matériels doivent être respectés.

Codes couleurs :

- x lavette : *Bleue=secteur restauration, Verte=secteur classes, Rose= espace sanitaires*
- x balai (brosse+manche): *Bleue= agent restauration, Jaune= ATSEM, Rouge= gardien*

***À l'intérieur des locaux il faut éviter de pulvériser des produits sur les surfaces, les virus sont de très petite taille (inférieure à 1µm) et très légers, ils pourraient alors être déplacés par l'aérosol sur une autre surface.***

***Les locaux doivent être aérés systématiquement en arrivant le matin et au cours de la journée.***

#### 1. Spécificité ATSEM



- *Couchette*
  - Utilisation exclusive des lits Wesco - proscrire l'utilisation de matelas
  - Identification des lits par enfant, avec son nom.
  - Organisation de l'espace en positionnant les lits à 2 mètres les uns des autres
- *Salle de classe et salle de motricité*
  - Identification avec l'enseignant des objets utilisés par les enfants
  - Désinfection des objets après chaque utilisation
  - Entretien plusieurs fois par jour des points de contact (poignets portes, tables, chaises....)
- *Sanitaires*
  - Accompagnement systématique des enfants au sanitaire
  - Entretien immédiat des points de contact (cuvettes, robinets, lavabos...)

## 2. Spécificité gardien

### ➤ *Sanitaires*

- Entretien après chaque récréation (cuvettes, robinets, lavabos...)
- Approvisionnement des distributeurs papiers et savon.

### ➤ *Espaces extérieurs*

- Entretien du mobilier extérieur après chaque récréation
- Nettoyage des poignées de portail, portillon et visiophone après chaque récréation)
- Eliminer les flaques d'eau

### ➤ *Logistique*

- Transmission d'informations aux coordinateurs (approvisionnement produits, anomalies...)
- Gestion des fins de machine de lavage des EPI et autres



# Les méthodes de nettoyage

Les méthodes standards de nettoyage et de désinfection sont rapides et efficaces particulièrement sur les surfaces de contact.

Au quotidien et plusieurs fois par jour il sera effectué un nettoyage-désinfection. Le « nettoyage-désinfection » résulte de l'utilisation d'un produit détergent-Désinfectant qui associe en une seule opération nettoyage et désinfection.

- **Nettoyage manuel :**

*Nettoyage humide:* eau, détergent, brossage, raclage avec balai ou/et frange

*Nettoyage à sec:* brossage; grattage, balayage avec frange

L'utilisation de la microfibre (lavette ou frange) utilisée en combinaison avec un désinfectant (APESIN clean bacto) permet une certaine efficacité car elle attire et capture les contaminants par la force électrostatique (à sec) ou par capillarité (humide).



## **Interdiction d'utiliser le nettoyage mécanique tel que l'aspirateur**

Puisque le SARS-CoV-2 peut survivre sur les surfaces durant 2-3 jours nettoyer les surfaces de contact régulièrement, idéalement après chaque contact :

- les poignées de portes
- les interrupteurs
- tables, chaises
- rampes
- chariots et seaux
- portes
- tuyaux à porté de main des enfants
- objets utilisés par les enfants (vélos, tapis, ordinateurs....)

Supports outils :

- robinets
- ustensiles de manipulation (pompes des produits)

Et les surfaces dans les zones de non-contact alimentaire comme les toilettes, les vestiaires.

## **Afin de combattre la contamination, la désinfection des points de contacts doit s'opérer le plus régulièrement possible**



## L'organisation mission restauration

### Le rôle de l'agent

L'agent effectuant des missions de restauration suite aux missions d'entretien bâtiminaire doit obligatoirement :

- se laver les mains dès son arrivée dans le restaurant puis à chaque changement d'activité ou de contact
- porter l'intégralité des EPI restauration conformément au Plan Maîtrise Sanitaire dès sa prise de poste. (masque jetable, blouse blanche, chaussures blanche)
- limiter ses déplacements en tenu de restauration dans les bâtiments, favoriser les échanges téléphoniques
- éviter les contacts rapprochés (<2 mètres)

### Les méthodes de nettoyage

Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS de septembre 2018) doit être appliqué. Ce document est à disposition sur chacun des restaurants satellites.

Chaque agent doit obligatoirement l'avoir lu et maîtriser les procédures. Les produits utilisés habituellement sont conformes dans ce contexte.

**Attention mettre obligatoirement une sur blouse lors des livraisons**



### Organisation de l'espace repas

Les agents doivent aménager le réfectoire avant l'arrivée des enfants de maternelles et élémentaires pour garantir la sécurité sanitaire conformément aux consignes nationales dans les restaurants satellites en :

- S'assurant l'approvisionnement de papier et savon désinfectant dans les sanitaires attenant au réfectoire
- Organisant l'implantation des tables pour assurer des espaces d'au moins un mètre entre les tables
- Installant des couverts sur les tables de maternelles moins de 30 min. avant l'arrivée des enfants
- Matérialisant au sol les espaces entre enfant lors du passage en self
- Limitant les déplacements des enfants dans le réfectoire en appliquant les consignes mises en place par le périscolaire



## L'hygiène du matériel

Toutes les méthodes de nettoyage peuvent répandre la contamination.

### Consignes de bases

Pour minimiser le risque de fixation du virus et éviter qu'il soit transféré, il est nécessaire de :

1. Nettoyer systématiquement le matériel d'entretien (seau, balai...) avant et après l'utilisation
2. Mettre en machine toutes les lavettes et franges à 60° minimum
3. Jeter l'équipement à usage unique immédiatement
4. Contrôler et remplacer régulièrement le matériel endommagé afin de minimiser la prolifération et maximiser l'efficacité.

### Méthode de désinfection chimique



Les méthodes recommandées par l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), pour la désinfection en relation avec le SARS-CoV-2 dans les établissements sont pour l'Europe et les pays utilisant les normes EN un désinfectant qui bénéficie de l'approbation EN 14476; EN 1276; ou EN 13697.

Dans chaque centrale de dilution doit être remplacé le produit SR15 par le Clean Bacto.

La lessive à utiliser lors du lavage en machine à laver le linge doit être désinfectante.



### Désinfection thermique

La chaleur (56°C) peut aussi tuer le SARS coronavirus avec le nettoyage/rincer à l'eau >56°C.



Les petits outils (type brosse vikan) et ustensiles peuvent être décontaminés à l'aide d'un lave-vaisselle (cycle de lavage minimum à 56°C. Pour 15 min).

Les tissus (incluant vêtements, lavettes, mops) et les petits outils/ustensiles peuvent être décontaminés en utilisant une machine à laver avec les mêmes modes que ci-dessus.

## La gestion des stocks produits et matériels

Il est de la responsabilité de chaque agent d'informer le coordinateur de secteur pour assurer un renouvellement de produits ou matériel afin de ne pas être en pénurie. L'agent doit alerter s'il constate une consommation inhabituelle de produits ou matériels.

Le coordinateur de secteur a connaissance des conditions et fréquences des commandes et de livraison pour pouvoir adapter l'approvisionnement sans faire de stock.

## Utilisation des produits - Les protocoles de nettoyage

### Dosage des produits

Il est impératif de prioriser l'utilisation des centrales de dilution à disposition.

Les espaces sans centrales de dilution à proximité doivent respecter les dosages de dilution indiqués sur les protocoles de chaque zone. Les dilutions doivent être préparées uniquement en fonction des besoins avec la quantité nécessaire.

**AUCUN STOCKAGE DE DILUTION NE DEVRA ÊTRE FAIT AFIN DE GARDER L'EFFICACITÉ DU PRODUIT**



### Protocoles de nettoyage

Les protocoles de nettoyage sont détaillés par zone.

Le protocole de nettoyage à utiliser est celui « cas de pandémie » pour les espaces classes ou commun.

Les plans de nettoyage sur les restaurants satellites ne changent pas.

Tous ces protocoles sont affichés dans les différents secteurs concernés

## Consigne sécurité

Une pharmacie est à disposition avec un thermomètre. Chaque agent doit identifier où se situe l'armoire à pharmacie dans le bâtiment.

Si un adulte ou enfant ne se sent pas bien, prendre la température.

**Une personne avec de la fièvre doit :**

- mettre un masque
- quitter son lieu de travail au plus vite
- contacter le coordinateur de secteur
- suivre les consignes du Ministère des Solidarités et de la Santé.

