

**GUIDE COVID-19
POUR LE
SECTEUR
HORTICOLE ACP**

**JUIN
2020**



COLEACP

Le COLEACP est une association interprofessionnelle à but non lucratif du secteur privé.

Ses membres sont des producteurs, des transformateurs, des exportateurs, des prestataires de services, des opérateurs connexes (transporteurs, transitaires, etc.) et des importateurs, qui se sont engagés à promouvoir un commerce inclusif et durable des produits horticoles (nationaux, régionaux et internationaux) des pays d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique.

Le COLEACP gère des programmes de développement dans les secteurs agricole et alimentaire, financés par des bailleurs de fonds. Il s'appuie sur une expérience de plus de 45 ans de partenariats et de soutien aux secteurs privé et public dans 50 pays.

De plus amples informations sont disponibles sur [notre site web](#).



Le COLEACP a rédigé un « Guide COVID-19 pour le secteur horticole ACP » à l'intention **des dirigeants d'entreprises** qui produisent et commercialisent des fruits et légumes, frais ou transformés. Il faut que les mesures appelées, généralement « gestes barrière », soient bien comprises des dirigeants et des cadres dans les entreprises, qu'elles fassent l'objet de leur attention et qu'elles soient mises en place sans tarder.

Le Guide reprend un ensemble de messages et de recommandations à suivre.

Il est structuré en 4 grandes parties :

1. **Préparer son entreprise** : le Guide vous expliquera comment anticiper les besoins, comment réorganiser l'entreprise, quelles dispositions prendre pour une nouvelle organisation du travail dans le contexte de la crise sanitaire.
2. **Protéger son personnel** : le Guide présentera les 4 règles de base à respecter pour la protection collective et individuelle des travailleurs.
3. **Organiser le travail** : le Guide présentera les recommandations à suivre :
 - Dans les parcelles et les vergers
 - Dans les cultures sous abri (tunnels et serres chapelle)
 - Dans la station de conditionnement
4. **Hors de l'entreprise** : les recommandations en matière d'hygiène et de protection ne commencent pas ou ne s'arrêtent pas aux portes de l'entreprise. Lors des trajets, en famille, dans leurs activités privées, les travailleurs sont également exposés à une contamination possible par le coronavirus. Le Guide suggèrera quelques règles à adopter également dans ces situations et dans le contact avec les clients et fournisseurs.

Respecter les obligations légales et ouvrir le dialogue

L'employeur est responsable de la santé et de la sécurité de ses travailleurs. Tous les pays disposent aujourd'hui d'une législation sociale. Il est capital pour un dirigeant d'entreprise de connaître les obligations qui lui incombent dans ce domaine, notamment ce que la législation locale stipule quant aux mesures de prévention et de protection des travailleurs.

Il faut toujours se rapporter et **se conformer au moins aux obligations qui découlent de la législation de son pays**, mais cela n'interdit pas de mettre en place, de préférence en concertation avec les travailleurs, des mesures supplémentaires compte tenu des circonstances locales ou des opérations particulières à effectuer sur les lieux de production, de transformation, de conditionnement ou de manutention des produits agricoles ou agroalimentaires. Il faut aussi veiller à ce que ces mesures soient revues et adaptées en permanence pour tenir compte de l'évolution des recommandations des experts de la santé, de la législation et des circonstances locales.

Une crise sanitaire constitue un changement de circonstances qui doit amener le dirigeant de l'entreprise à s'interroger sur ses pratiques et à supposer que les mesures d'hygiène et de protection mises habituellement en œuvre ne sont plus suffisantes ou plus appropriées pour protéger les travailleurs contre un risque de contamination par le coronavirus (SARS-Cov-2) responsable de la maladie appelée COVID-19. Plus précisément, il doit examiner les circonstances dans lesquelles ses travailleurs, mais aussi ses partenaires, peuvent être exposés au virus et mettre en œuvre les mesures nécessaires pour éviter ou, à défaut, limiter le risque dans la mesure du possible.

Rappelons que **le dialogue au sein de l'entreprise est d'une importance capitale dans les situations de crise** : les travailleurs eux-mêmes, et leurs représentants s'il y en a, doivent être impliqués dans cette analyse de risque et être consultés sur **la faisabilité réelle** des actions que le dirigeant prévoit de mettre en œuvre. Ils peuvent anticiper des questions pratiques et ensuite participer à la diffusion de l'information vers leurs collègues. Outre le fait de bénéficier de leur expérience de terrain, la concertation avec les travailleurs facilitera grandement l'acceptation et le respect des mesures qui seront ainsi adoptées.

Pour évaluer le risque et déterminer les mesures à prendre, le dirigeant peut utilement faire appel à des experts externes bien informés des mesures efficaces à prendre pour limiter la propagation et maintenir l'essentiel de l'activité de l'entreprise.

Les experts du COLEACP ont suivi une formation spécialisée sur le coronavirus et la COVID-19. Ils pourront vous guider !

Il s'agit de l'intérêt des travailleurs mais aussi de l'entreprise parce que la présence des travailleurs à leur poste dépendra en grande partie de leur confiance dans la capacité de l'entreprise à répondre à leurs préoccupations et à les protéger contre les risques spécifiques liés au virus, en particulier ceux qui sont en contact avec les petits producteurs, les pisteurs, les transporteurs, les fournisseurs, les clients, etc.

Revoir en profondeur son organisation

Préparer son entreprise nécessite de **revoir dans le détail l'organisation** de l'entreprise, en se posant au moins des questions sur :

- L'organisation du travail : risques liés aux méthodes de travail, aux postes de travail, aux activités, ...
- Les installations : risques liés à la présence de nombreuses personnes dans certaines zones de travail et aux flux de personnes qui transitent par ces zones et dans les locaux en particulier.
- Les équipements : risques liés à l'hygiène des équipements utilisés, mais aussi nécessité de sanitaires fonctionnels, d'écrans de protection, de visières, de gants, de masques, de gel hydroalcoolique, ...
- L'information et la sensibilisation du personnel et des intervenants extérieurs, ainsi que la diffusion et le respect de nouvelles consignes.

Considérez les points suivants :

Organiser la journée de travail, anticiper :

- Renforcez les mesures de contrôles des accès aux lieux de travail de visiteurs ou personnes étrangères à l'entreprise.
- Revoyez l'organisation des équipes et comment contacter chaque personne. Si vous travaillez en équipes :
 - Limitez la taille des équipes.
 - Limitez la rotation dans la composition des équipes ; le retraçage des contacts en sera facilité si une personne est déclarée malade de la COVID-19.
- Communiquez à l'avance et expliquez les consignes de distanciation et de sécurité qui devront être respectées (par affiche, par téléphone, par SMS, par e-mail, etc.), ainsi que les horaires de chaque équipe.
- Supprimez les réunions non indispensables (y compris les formations).
- Pour les employés, si possible privilégiez le télétravail (travail par téléphone ou Internet).
- Si possible, organisez le travail par pauses, en horaires décalés, pour réduire le nombre de personnes au même endroit et limiter les contacts entre elles.
- Organisez la réception des matériaux, les chargements/déchargements pour limiter le temps des contacts.
- Organisez l'entretien des tenues de travail et des équipements de protection au sein de l'entreprise.
- Mettez à disposition sur place le matériel nécessaire (ex : seaux de récolte) et organisez leur nettoyage chaque jour.
- Il est préférable d'intervenir sur les chantiers les plus éloignés en début de journée ou en début de semaine pour éviter le cumul de fatigue.

Organiser le flux des personnes dans les locaux de travail :

- Organisez la « marche en avant » dans les installations : flux de déplacement des personnes et des produits uniquement de l'entrée vers la sortie (éviter de se croiser ; éviter les allers-retours).
- Placez des marques aux sols pour le respect d'une distance de sécurité d'au moins un mètre entre les postes de travail.
- Limitez le nombre de personnes séjournant ou travaillant dans une même pièce au strict nécessaire (ex : éviter d'effectuer des tâches d'entretien en même temps que le tri, le lavage ou l'emballage).

Organiser les déplacements vers les parcelles :

- Évitez le transport collectif. Proposez la marche ou le vélo selon les distances et les possibilités de chacun.
- Évitez les rassemblements sur un site de départ vers les parcelles : il est préférable que les travailleurs et journaliers se rendent directement sur place et rentrent directement à leur domicile en fin de journée.
- Évitez la présence de deux personnes dans un véhicule de transport. Il est préférable que l'accompagnant monte à l'arrière (tout en évitant d'écraser ou de contaminer les produits).

Organiser les vestiaires :

- Organisez les flux d'entrée et de sortie, en évitant le croisement des personnes : de préférence, une personne à la fois dans le vestiaire.
- Si possible, fermez l'accès aux vestiaires, déménagez les armoires et préconisez le changement de tenue à l'extérieur (ex : sous tente) s'ils sont trop exigus.

Organiser les pauses :

- Priorisez le repas pris seul et en extérieur (si la météo le permet ; éventuellement sous tente ou abri léger pour les ouvriers), le repas pris seul à bord de son véhicule (pour les chauffeurs), le repas pris seul dans son bureau ou le retour à domicile pour un déjeuner plus tardif (pour les employés).
- Si la pause a lieu en salle, prévoyez une organisation stricte des mesures barrières :
 - Désinfection ou lavage des mains obligatoire avant d'entrer dans la salle ;
 - Port du masque obligatoire en permanence, sauf pour avaler son repas ou boire ;
 - Interdiction de fumer, de converser, de se déplacer dans la salle sans raison ;
 - Aération trois fois par jour ; si possible désinfection complète en fin de journée ;
 - Nettoyage des surfaces/tables/chaises utilisées après chaque convive ;
 - Nettoyage des machines (micro-onde, machine à café) après chaque utilisation ;
 - Usage de verres et couverts personnels ;
 - Flux d'entrée et de sortie distincts ;
 - Distance de sécurité entre les personnes : au moins 1,5 mètre ;
 - Limitation du nombre de personnes présentes en fonction de la taille de la salle ;

- Limitation du temps passé dans la salle au strict nécessaire.
- Fractionnez les temps de pause : mieux vaut de courtes pauses plus fréquentes qu'une longue pause.

Organiser le local fumeur :

- Si possible, interdisez de fumer et fermez l'accès au local fumeur.
- Préconisez de fumer seul et à l'extérieur (installer des cendriers ou des bacs à mégots).
- Interdisez de jeter les mégots à terre.
- Évitez le rassemblement des personnes au même endroit (ex : autour des cendriers).
- Si un local est mis à disposition, une personne à la fois dans le local et pour un temps limité.
- Pas d'utilisation de gel hydroalcoolique (produit inflammable) à l'entrée ou dans le local.
- Pas de partage de cigarette ou d'e-cigarette.

Prévoir les risques, anticiper les besoins

Préparer son entreprise nécessite de **revoir dans le détail les mesures d'hygiène** de l'entreprise, par exemple en utilisant la « Méthode des 5 M » : quelles sont les possibilités de propagation du coronavirus liées à :

1. la main d'œuvre (= le personnel)
2. les méthodes de travail (= les pratiques en vigueur)
3. le matériel (= les équipements manipulés)
4. le milieu (= les sites de production et les installations)
5. la matière première utilisée (= le produit et les intrants utilisés)

Considérez les points suivants :

Prévoir les moyens nécessaires pour assurer l'hygiène et la sécurité :

- Sanitaires en ordre (évier, WC) avec eau courante à volonté (eau chaude pas nécessaire) et maintenus dans un état constant de propreté par un entretien permanent.
 - Fournissez du savon liquide, de préférence dans des distributeurs qui ne doivent pas être touchés.
 - Prévoyez des gels pour les mains ou des désinfectants appropriés dans les endroits où il n'est pas possible de se laver les mains, de préférence dans des distributeurs qui ne doivent pas être touchés. Des recettes sont disponibles pour en fabriquer soi-même.
 - Vérifiez quels produits entrent en ligne de compte comme savon, gel hydroalcoolique pour les mains ou désinfectant appropriés : tous les produits ne

sont pas conformes ou appropriés ; en cas de doute, contactez votre médecin du travail ou votre hygiéniste du travail.

- Prévoyez un nettoyage approfondi et une aération à intervalles réguliers.
- Envisagez d'installer des sanitaires (supplémentaires) si les personnes doivent marcher trop loin pour pouvoir se laver régulièrement les mains, dans l'entrée ou dans la zone de chargement et de déchargement, par exemple pour les externes.
- Présence de savon liquide, ou de distributeurs/flacons de gel hydroalcoolique quand il n'y a pas d'eau (prévoir le risque de coupures d'eau).
- Prévoyez des papiers essuie-mains à usage unique. Fournissez des lingettes en papier pour se sécher les mains ; évitez l'utilisation de sèche mains électriques ou de serviettes en tissu.
- Prévoyez des poubelles ou des sacs-poubelle suspendus pour collecter les masques, papiers, mouchoirs.
- Augmentez le temps consacré au nettoyage des locaux et des surfaces.
- Présence de bidons d'eau claire dans les parcelles, dans les véhicules, dans les locaux éloignés des vestiaires. Au champ, des bidons peuvent être installés ; à défaut des bassines d'eau claire désinfectée au chlore.
- Prévoyez des distributeurs de masques jetables/lavables pour les personnes venant de l'extérieur. Si des masques jetables ne sont pas disponibles, des tutoriels sont disponibles pour les fabriquer soi-même à partir de tissu de récupération. Mieux vaut un masque « fait maison » que pas de masque !
- Prévoyez dans les bureaux, magasins et véhicules, des lingettes désinfectantes ou du gel hydroalcoolique et du papier pour nettoyer et désinfecter les surfaces de contact.
- Mettez à disposition des points bidons d'eau et des produits détergents pour nettoyer le matériel et les outils utilisés, y compris au champ.
- Prévoyez un dispositif de sécurité (téléphone mobile, trousse de secours, etc.).
- Prévoyez les dispositions à prendre quand un membre du personnel est malade, en intégrant le risque que ce soit de la COVID-19 (ex : isolement immédiat, prise de température, déclaration au poste de santé, retraçage de ses contacts, etc. en attendant un diagnostic précis). Si le diagnostic est confirmé, communiquez le risque aux autres travailleurs de son équipe.

Afficher les recommandations (gestes barrières, lavage des mains, gel hydroalcoolique) :

- Dans les sanitaires.
- Dans les vestiaires.
- À proximité des points d'eau / des bidons d'eau.
- À l'intérieur des engins et véhicules.
- Aux points de rassemblement potentiels (ex : points de collecte de la récolte ; points de chargement des cageots ou des caisses ; magasins ; salles de tri ; etc.).
- Aux entrées des bureaux (ex : dans les couloirs) et aux points d'entrée dans l'entreprise (ex : aux postes de garde) pour informer les visiteurs des consignes.

Prévoir les moyens nécessaires pour communiquer vers les responsables du personnel :

- Moyens de communication à distance :
 - Ordinateurs portables et connexion internet.
 - Téléphones (appel, SMS).
- Évitez le partage des téléphones, des carnets, des papiers et crayons.

Organiser la communication

Préparer son entreprise nécessite de **s'interroger sur la communication** dans l'entreprise, par exemple sur les messages clés à diffuser et sur les modes de communication en fonction des publics-cibles. Il est conseillé d'avoir une personne, interne ou externe, de référence (ex : médecin du travail, conseiller en prévention, ...) et/ou un point de contact à qui renvoyer toutes les questions liées à la COVID-19).

Il importe également de porter à la connaissance du personnel les numéros verts des autorités sanitaires nationales ou locale à contacter en cas de besoin, notamment en dehors des heures de travail (Samu national, ...)

Interrogez-vous sur les points suivants :

Prévoir d'informer les travailleurs :

- Il faut communiquer en permanence avec tous les travailleurs de l'entreprise et ne pas oublier les personnes externes qui sont en contact avec l'entreprise (clients, fournisseurs, sous-traitants, visiteurs, parents et personnes qui sont en contact avec l'entreprise).
- Il faut tous les informer des raisons pour lesquelles il est nécessaire de prendre des mesures de sécurité et lesquelles.
- Il faut leur fournir des informations accessibles, des instructions claires et au besoin compléter par une formation appropriée sur les mesures.
- Il faut vérifier que les informations et instructions soient bien comprises et correctement suivies.
- Il faut répéter régulièrement les consignes de sécurité, les gestes barrière.
- Il faut prêter attention aux travailleurs les moins qualifiés, inexpérimentés ou intérimaires.

Prévoir de rassurer les travailleurs :

- Il faut apporter un soutien psychosocial aux travailleurs.
- Il faut identifier, écarter ou, si des mesures sont prises pour eux, rassurer plus spécialement les travailleurs dont la santé est vulnérable, tels que les travailleurs souffrant de maladies chroniques (p.ex. problèmes pulmonaires et cardiaques, diabète) et les travailleurs subissant (ou ayant subi) un traitement contre le cancer.
- Il faut désigner les personnes responsables à contacter en cas de maladie qui se déclare au travail (ex : médecin du travail ; secouristes formés ; équipiers de première intervention) et informer de la procédure qui sera suivie lors de la prise en charge.
- Il faut pouvoir répondre aux personnes qui auront des questions concrètes à poser.

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

Quand on est touché par un postillon ou une gouttelette contaminée :

- Sécrétions projetées, lors d'éternuements ou de toux ou quand on parle de manière volubile en postillonnant, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins de 1,5 mètre en l'absence de mesures de protection appropriées.
- Rappelez-vous qu'on peut être porteur du virus et le transmettre (même sans ressentir de symptômes).

Quand on porte ses mains ou un objet contaminé au visage :

- Un risque important de transmission est le contact « mains-bouches » (mais aussi mains-yeux ; mains-nez).
- Contact avec des mains non lavées ou non désinfectées par exemple en mettant ou en retirant son masque si on ne se lave pas les mains avant et après, ou en téléphonant.
- Contact avec des surfaces contaminées (objets, cartons, poignées, téléphone, ...), le virus peut survivre quelques heures à quelques jours.
- Quand on mange, boit, fume avec des mains sales.
- Quand on partage les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres personnes.

Règle N°1 : Organiser la « distanciation sociale »

Il faut faire respecter au maximum la règle de « distanciation sociale » : maintenir une distance suffisante (**au moins 1,5 mètre** selon l'OMS) entre les personnes qui travaillent et interdire les rassemblements (ex : dans les cantines ou aux portes de l'entreprise) restent les meilleurs moyens de limiter la propagation du COVID-19.

Le principe de « distanciation » doit s'appliquer à tous les lieux de l'entreprise et à toutes les opérations à réaliser pendant le travail, y compris pendant les pauses, à l'entrée ou à la sortie de l'entreprise, dans les vestiaires, dans les véhicules de transport, etc.

Il faut absolument **éviter de favoriser**, du fait de l'organisation du travail ou des postes de travail, **un « contact étroit »** (c'est-à-dire rester pendant 15 minutes à moins de 1,5 mètre de distance) entre les personnes présentes dans l'entreprise. Si l'organisation du travail ne le permet pas, il faut essayer de se rapprocher le plus possible et le plus longtemps possible durant la journée de travail de la distance de 1,5 mètre.

Il est recommandé d'utiliser des marquages, des rubans ou des barrières physiques pour interdire ou délimiter des zones ou des lieux à éviter, pour guider les flux de déplacement (ex : pour séparer les flux entrant et sortant) et pour marquer au sol la distance à respecter entre les personnes (ex : dans une file, mais aussi le long d'une table où s'effectue le tri

ou le lavage des produits).

On peut formuler les recommandations suivantes :

- Organisez le travail afin que la distanciation sociale soit respectée dans toute la mesure du possible pour les personnes présentes au travail.
- Créez une distance suffisante entre les postes de travail ; si cela n'est pas possible, organisez la disposition du poste de manière à maintenir une distance suffisante, par exemple n'utilisez que certains bureaux dans les espaces ouverts, réorganisez les postes de travail ou placez-les dans des pièces séparées, faites travailler dos à dos plutôt que face à face, ...
- S'il n'est néanmoins pas possible de garder une distance suffisante entre travailleurs : utilisez tout d'abord des équipements de protection collective tels que des écrans ou des parois pour compartimenter les lieux de travail, et/ou des mesures organisationnelles, par exemple l'étalement des heures de travail et des pauses, des horaires flexibles, le travail en équipe, l'adaptation de la séquence des tâches, ...
- Limitez autant que possible le nombre de travailleurs travaillant dans une même pièce en même temps (en assurant le travail à domicile quand c'est possible, en adaptant les pauses, etc.) et limitez autant que possible le temps pendant lequel les travailleurs travaillent ou sont présents dans une même pièce en même temps, y compris dans les magasins, etc. et gardez une distance suffisante pendant l'attente.
- Ne donnez pas accès aux pièces où les travailleurs ne doivent pas être présents ou n'ont pas de travail à y faire.
- Reportez à une date ultérieure les travaux pour lesquels il n'est pas possible de maintenir une distance suffisante et qui ne sont pas urgents ; revoyez les travaux pour lesquels on estime que le maintien de la distance de sécurité n'est pas possible et qui sont urgents.

Règle N°2 : Hygiène des mains et hygiène respiratoire

Après la distanciation, la **règle suivante c'est l'hygiène des mains**. La **mesure complémentaire est le port d'un masque**.

Le dirigeant d'entreprise doit donc tout mettre pour faciliter le lavage ou la désinfection des mains et prévoir des masques, efficaces et en nombre suffisant, pour le personnel.

Les masques buccaux forment une barrière physique contre les éclaboussures ou les grosses gouttelettes. Ils captent les particules ou les fluides corporels émis par le porteur. Ils ont ainsi un rôle à jouer dans la prévention des expositions. Dans les situations où la distance de 1,5 mètre ne peut être respectée et **après épuisement des mesures d'organisation et des équipements de protection collective**, le port de masques buccaux est une **mesure complémentaire**, à associer toujours avec d'autres mesures de prévention.

Mais pour protéger efficacement celui qui le porte, ces masques doivent être portés et enlevés correctement.

On peut formuler les recommandations suivantes :

Pour avoir une bonne hygiène des mains et hygiène respiratoire :

- Imposez un lavage régulier des mains, avec de l'eau et du savon liquide, de manière correcte.
- **Privilégiez le lavage fréquent des mains au port d'une même paire de gants.**
- Imposez le lavage des mains régulièrement et soigneusement après tout contact avec des surfaces et des emballages touchés par de nombreuses personnes.
- Organisez le travail pour éviter tout contact avec des objets ou des surfaces utilisés ou touchés par d'autres personnes
- Sensibilisez au moyen d'affiches les travailleurs à l'hygiène des mains et à la nécessité de tousser ou d'éternuer, dans un mouchoir (fournissez des lingettes en papier) ou le pli du coude, et de jeter immédiatement les mouchoirs utilisés dans un sac ou une poubelle (à couvercle de préférence).
- Fournissez des conteneurs appropriés pour la collecte des matériaux (déchets) utilisés pour les besoins de l'hygiène individuelle et collective, tels que les mouchoirs, les masques, les gants et les chiffons de nettoyage jetables (et de façon générale tous les équipements de protection utilisés).
- Si des équipements de protection tels que des gants (jetables) sont utilisés, recommandez la prudence lorsqu'on les met, les enlève et quand on les jette et insistez dans tous les cas sur l'importance du lavage des mains avant et après le port des équipements de protection individuelle.

Équipements de protection collective et individuelle :

- Les équipements de protection collective ont la priorité sur les équipements de protection individuelle. Peuvent être considérés comme des équipements de protection collective : l'installation de cloisons, des rubans tendus, l'application de marquages, ...
- Peuvent être considérés comme des équipements de protection individuelle : des vêtements de protection tels que tabliers, lunettes de protection, gants, masques de protection respiratoire, ... Les équipements de protection individuelle adéquats protègent ceux qui les portent (à condition de respecter quelques règles d'utilisation).
- **Référez-vous aux recommandations des autorités sanitaires nationales en ce qui concerne le caractère obligatoire ou non des équipements de protection individuelle**, leurs spécifications techniques et les conditions de leur utilisation.

Règle N°3 : Nettoyage et désinfection des lieux de travail

Les mesures complémentaires à l'hygiène individuelle et indispensables que le dirigeant doit prendre concernent le nettoyage approfondi des surfaces (sols, murs, portes, poignées, interrupteurs, tables, bureaux, armoires, équipements, machines, conteneurs, etc.) ainsi que la bonne ventilation des lieux de vie.

Pour le nettoyage des lieux de travail, des équipements de travail et des équipements sociaux :

- Veillez au bon nettoyage du lieu de travail et des postes de travail, et assurez le nettoyage entre les périodes de travail.
- Assurez la collecte et le nettoyage des vêtements de travail : charlottes, tabliers, chapeaux, gants. Ce qui est jetable doit être collecté dans une poubelle fermée ou un sac fermé. Ce qui est lavable doit être lavé, en machine de préférence et à 60°C.
- Nettoyez les équipements de travail (notamment les poignées des appareils) après utilisation, et en tout cas avant utilisation par quelqu'un d'autre ; cela s'applique également aux équipements de travail mobiles tels que les chariots élévateurs à fourche.
- Accordez une attention particulière aux distributeurs automatiques, y compris dans les zones de repos et de pause déjeuner et dans les zones réservées aux clients.
- Faites également attention aux poignées de porte, aux mains courantes, aux interrupteurs d'éclairage, aux poignées des armoires et des tiroirs, aux robinets des lavabos, aux boutons de commande des appareils et des machines, ... ou examinez les possibilités d'ouvrir les portes, les armoires ... sans contact ou avec le coude.
- Faites également attention à l'hygiène et au nettoyage des smartphones, des claviers et des souris d'ordinateur.
- Faites attention au nettoyage des écrans de contrôle des imprimantes ou des machines, ou prévoyez d'autres modes de fonctionnement (p.ex. un stylo à écran tactile).
- Portez une attention particulière aux équipements de protection appropriés, aux produits de nettoyage et aux instructions destinées aux travailleurs chargés du nettoyage.

Règles pour le nettoyage des bureaux, des planchers et des surfaces :

- Équipement à fournir au personnel d'entretien :
 - Blouse et gants ménagers, jetables ou lavables (lavage quotidien dans ce cas).
 - Les produits de nettoyage habituels peuvent être utilisés.
- Pour limiter le contact avec les surfaces contaminées, en plus du nettoyage habituel des lieux, un nettoyage plus fréquent des surfaces en contact avec les mains est recommandé (espace convivialité, garde-corps, poignées de porte, boutons de levage...).
- **Le nettoyage et la désinfection humides sont à privilégier !**
- Dans le contexte de locaux et bureaux partagés, des lingettes ménagères ou des produits ménagers compatibles avec les surfaces nettoyées peuvent être mis à la disposition des utilisateurs pour le nettoyage des tables, des bureaux, des claviers, des souris, des téléphones, des terminaux...
- Faites nettoyer de préférence avec une bande de lavage à usage unique imprégné d'un produit détergent (le savon détruit le virus). Rincez avec de l'eau courante à l'aide d'une autre bande de lavage à usage unique. Laissez le temps de sécher.
- Si un cas de Covid-19 s'est produit sur le lieu de travail, aérez la pièce lorsque c'est possible. **Attendez de préférence plusieurs heures avant de nettoyer les surfaces occupées par le travailleur malade** (bureau, ordinateur portable, téléphone, boutons

de porte). Pour ce faire, utilisez des lingettes imprégnées d'un produit détergent habituel avec des gants ménagers. Lavez-les avec du savon et de l'eau et lavez-vous les mains.

Ventilation et aération des locaux :

- Assurez une ventilation régulière et suffisante des lieux de travail et des équipements sociaux, soit par ventilation naturelle, soit par ventilation mécanique.
- Veillez au bon entretien des systèmes de ventilation et/ou d'aération, et vérifiez si des mesures supplémentaires sont nécessaires pour les systèmes dans lesquels l'air circule.
- N'utilisez pas de ventilateurs individuels susceptibles de propager le virus.

Règles pour le nettoyage des équipements de travail :

- Veillez à une bonne hygiène des équipements de travail (pulvérisateurs, caisses, cageots, brouettes, sécateurs, outils, smartphones, claviers, ...): travaillez autant que possible avec vos propres équipements de travail, et nettoyez-les régulièrement (surtout lorsqu'ils sont utilisés par un autre travailleur).

Règle N°4 : Se préparer à réagir immédiatement en cas de maladie

Quels sont les principaux symptômes du COVID-19 ?

Quand une personne est malade de la COVID-19, elle peut présenter les signes suivants :

- Fièvre persistante
 - Toux sèche, éternuements
 - Sensation de fatigue
 - Essoufflement anormal, difficulté à respirer normalement
-
- Une personne qui se déclare malade ne doit jamais entrer dans l'entreprise ou rejoindre son poste. Pour rappel, se déclarer malade est normalement une obligation faite au personnel dans les entreprises agroalimentaire (registre de santé).
 - **Un contrôle de température à l'entrée** est une solution simple pour détecter les personnes malades (nombreuses sont les personnes qui ne souhaitent pas se déclarer malade pour ne pas perdre des jours de travail ; une seule personne malade peut contaminer plus 4 autres membres du personnel).
 - Si une personne se déclare malade pendant les heures de travail, elle doit être **immédiatement isolée et prise en charge** par un responsable qui aura été désigné.

- Fournissez aux travailleurs des informations précises sur les procédures applicables dans l'entreprise en cas de maladie.
- Veillez à ce que les travailleurs chargés de dispenser les premiers secours connaissent les procédures à suivre quand un membre du personnel est potentiellement atteint par la COVID-19 et vérifiez qu'ils disposent des équipements de protection individuelle (blouse, masque FF-P2 ou FF-P3, visière, gants, ...) nécessaires.
- Faites évacuer rapidement la personne soit vers un dispensaire, soit vers son domicile en veillant à ce qu'elle contacte un médecin ou un centre de santé, **en se conformant aux dispositions définies par les autorités sanitaires nationales ou locales.**

Organiser le travail dans les parcelles (champ, verger)

- **Même si c'est en plein air, les règles de base demeurent :**
 - **Respect d'une distance d'au moins 1,5 mètre entre chaque travailleur !**
 - **Hygiène des mains !**
 - **Hygiène respiratoire si contacts étroits possibles.**
 - **Hygiène des équipements et du matériel de travail.**
- Évitez les déplacements en groupe vers ou entre les parcelles. Sinon maintenez la distance entre les personnes.
- Dans les parcelles, **privilégiez l'activité individuelle et isolée** (avec dispositif de prévention du travailleur isolé).
- **Pour les opérations culturales** (ex : désherbage, récolte, traitement phytosanitaire, etc.) : il est conseillé de **faire travailler seul** chaque membre du personnel **sur une des rangées**, ou de prévoir de laisser plusieurs mètres entre chacun s'ils travaillent sur une même rangée (ex : de préférence travail sur plusieurs rangs d'écart ou une rangée sur 2 ou 3, avec un départ en décalé des travailleurs dans la rangée).
- **Pour les zones de collecte et de pesée des cagettes de récolte** : il est conseillé d'organiser une file avec un marquage (ex : piquet tous les 2 mètres) et de ne laisser entrer sous l'abri (auvent, hutte) qu'un seul travailleur à la fois. Pour la pesée des cagettes de récolte, **pratiquez la pose et la dépose** pour éviter le passage direct entre les opérateurs, en respectant au moins 1,5 mètre. Réduisez le temps de séjour et de contact au strict nécessaire. Veillez à ce que soit toujours la même personne qui note les noms, les poids, etc. pour éviter les échanges de papiers et de crayons.
- **Pour les zones de tri au champ** : il faut organiser la distanciation établie par marquage au sol ou sur les tables (ex : adhésif coloré) entre les postes de tri ; le travailleur doit occuper le même poste de travail toute la journée (et si possible chaque jour). Il faut prévoir un temps suffisant pour le changement d'équipe (éviter les croisements) et pour un nettoyage des postes de travail (ex : désinfection avec des lingettes et une solution hydroalcoolique).
- **Attention : pas de travail face à face !** Privilégiez le travail côte à côte plutôt que face-à-face avec toujours la distanciation entre les personnes. **Si des personnes se trouvent des deux côtés d'une table de tri, il faut installer si possible une bâche/un écran en plastique** pour séparer les deux rangées de travailleurs.
- Pour se passer les charges (caisses, cagettes, brouettes, sacs), **pratiquez la pose et la dépose** pour éviter le passage direct entre les opérateurs, en respectant au moins 1,5 mètre.
- Interdisez la présence des enfants ou des visiteurs sur les lieux de travail, y compris pendant les pauses.
- Quand l'intervention à plusieurs sur une tâche est indispensable, **constituez des binômes, trinômes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre.**
- Limitez les rotations de poste dans la journée (conserver la même équipe).

- Réduisez le nombre d'opérateurs utilisant un même équipement (ex : pulvérisateurs, balances, cageots ou seaux, ...) ou travaillant avec une même machine agricole.

Organiser le travail dans les cultures sous abri

On peut formuler les recommandations suivantes pour les tunnels :

- Organisez, si possible, le travail sur plusieurs tunnels pour dispatcher les équipes et permettre de respecter la distance d'au moins 1,5 mètre entre chaque personne.
- Évitez le croisement entre les personnes qui plantent ou récoltent avec celles qui apportent les plants ou palettisent les caisses pleines. Par exemple, si possible, une équipe prépare un tunnel et une équipe plante dans un autre tunnel. Une équipe récolte dans un tunnel, laisse les caisses et une autre équipe palettise dans un autre tunnel.
- Aérez les espaces quand c'est possible.

On peut formuler les recommandations suivantes pour les serres chapelle :

- Organisez et réduisez la présence et les déplacements des travailleurs dans les allées centrales afin de respecter les règles de distanciation.
- Organisez les zones de travail dans la serre.
- Gérez l'usage des chariots de récoltes et des brouettes : il est préférable d'attribuer ce matériel à une seule personne (au moins par jour ouvré).
- Comme la désinfection systématique des chariots ou des brouettes est difficile, veillez à ce que le moins de personnes possible les manipulent.
- Mettez à disposition des solutions pour le nettoyage des mains à l'eau et au savon, à défaut du gel hydroalcoolique, et rappelez régulièrement les consignes sur l'hygiène des mains.
- Organisez un nettoyage journalier de la serre, et un nettoyage plus fréquent et plus approfondi sur les points de contact avec les mains (ex : poignées, portes, interrupteurs, robinets).
- Organisez un nettoyage systématique des équipements utilisés sur une journée (tuyaux d'arrosage, arrosoirs, pelles, plantoirs, fourches, brouettes, ...).

Organiser le travail dans la station de conditionnement

D'abord, organiser le flux des personnes dans les locaux de travail :

- Organisez les flux (personnes et produits) selon le principe de la « **marche en avant** » : flux de déplacement uniquement de l'entrée vers la sortie (éviter de se croiser).
- Organisez le flux des personnes pour obliger leur passage par la zone de lavage et/ou de désinfection des mains.
- Prévoyez et marquez au sol : une **zone de dépose** (entrée des produits à trier et/ou conditionner), une **zone de palettisation** et une **zone de sortie** vers les magasins

(dépôt des palettes terminées).

- Pour les postes de travail : mettez des marques aux sols ou l'installation de barrières physiques pour la distanciation.
- **Limitez le nombre de personnes dans une pièce au strict nécessaire.**
- Ventilez au maximum : laissez les portes ouvertes (sauf toilettes et vestiaires, et seulement si le niveau d'hygiène exigé le permet) ou mettez des moustiquaires aux portes et fenêtres pour faire circuler l'air sans laisser les oiseaux ou les insectes entrer.
- Laissez les armoires ouvertes ou disposez le matériel, les équipements sur une table.
- Prévoyez les emballages nécessaires pour une pause ou une journée de travail et les mettre à proximité de la zone de conditionnement afin d'éviter les déplacements dans les locaux.
- Organisez l'enregistrement (traçabilité) de façon à ce que ce soit toujours les mêmes personnes qui notent.

Ensuite, adapter les pratiques de travail :

- Imposez un **lavage/une désinfection des mains à chaque entrée et sortie** de la station (surveillance).
- Faites respecter la **distanciation** par marquage au sol et/ou sur les tables entre les postes de travail (surveillance).
- **Imposez le port du masque facial durant tout le temps de travail**, y compris pour les personnes qui se déplacent dans la station pour approvisionner les tables de tri.
- **Attention : pas de travail face à face !** Privilégiez le travail côte à côte plutôt que face-à-face avec toujours la distanciation entre les personnes. **Si des personnes se trouvent des deux côtés d'une table de tri, il faut installer une bâche/un écran en plastique** pour séparer les deux rangées de travailleurs.
- Veillez à ce que le salarié reprenne **le même poste** de travail chaque jour.
- **Mettez à disposition au moins 2 tabliers et charlottes par personne** pour avoir le temps de laver les équipements de protection chaque jour. De préférence le lavage des équipements devrait se faire dans l'entreprise.
- Attribuez **nominativement les outils manuels** (ex : couteaux) lorsque c'est possible : chaque travailleur conserve son outil. L'outillage et le matériel partagé doivent être régulièrement nettoyés à chaque transmission d'un individu à l'autre et lors de la prise et la fin de la journée de travail.
- Adaptez le travail en équipe sur les chaînes de production, augmentez les plages horaires de la production, dédoublez les équipes, prévoyez un temps suffisant pour le changement d'équipe.
- Pour se passer les charges (sacs, caisses ou cagettes), **pratiquez la pose et la dépose** pour éviter le passage direct entre les opérateurs, en respectant au moins 1,5 mètre.
- Prévoyez un temps suffisant pour le changement d'équipe, afin d'éviter les croisements des personnels et d'assurer les nettoyages nécessaires.
- Désinfectez et aérez les locaux de travail (postes, chaînes...) tous les jours et à chaque changement d'équipe. **L'utilisation des détergents habituels est efficace et**

suffisante pour détruire le virus.

Organiser le travail dans les zones de réception et d'expédition

- **Délimitez l'aire** de chargement et/ou de déchargement par un marquage au sol.
- Faites réaliser les chargements et déchargements si possible par **une seule personne** de votre entreprise en mettant à disposition des aides mécaniques (chariots automoteurs, transpalettes...).
- Faites ouvrir et fermer les portes du véhicule par **le chauffeur qui restera ensuite dans sa cabine** pendant l'opération de chargement ou de déchargement.
- Imposez un lavage/une désinfection des mains avant et après chaque opération de chargement ou de déchargement.
- Les opérations de chargement et de déchargement font l'objet d'une réglementation particulière, le protocole de sécurité. Dans le cadre de la Covid-19, ce protocole doit être réactualisé.
- Organisez et planifiez l'arrivée des personnes extérieures (chauffeurs, fournisseurs, coopérateurs, transporteurs, clients...) pour éviter les croisements.
- Désignez une ou deux personnes dédiées à l'accueil des personnes extérieures.
- Indiquez les consignes (affiches) aux personnes extérieures.
- **Pour l'accès au site** : limitez l'accès aux personnes extérieures aux seuls lieux où ils doivent effectuer leurs interventions : l'entreprise extérieure contactera la personne dédiée afin qu'elle communique les consignes de livraison (le numéro de la personne pourra être affichée sur le portail). Il est préférable de **planifier les livraisons et les expéditions** de manière étalée afin de ne pas avoir trop de personnes externes présentes en même temps sur le site. Fixez des heures de retrait et/ou des points de collecte hors du bâtiment.
- **Pour l'échange de documents** : évitez le plus possible le contact avec tous types de documents (prévoyez une boîte pour réceptionner les documents, demandez au chauffeur d'amener son stylo individuel, supprimez la signature du document et remplacez-la par exemple par une photo du chauffeur devant son camion...). En cas de contact avec un document, lavez-vous les mains et utilisez des essuie mains jetables.

Une surveillance constante sera nécessaire dans la station de conditionnement

Vu le nombre de personnes rassemblées dans un même lieu, le risque de transmission est plus élevé à cet endroit de l'entreprise. Il importe donc d'organiser une surveillance du respect des consignes par le personnel.

Il faut vérifier :

- Le respect des consignes de distanciation
- La disponibilité des produits nécessaires à l'hygiène (remplacement immédiat)
- La bonne application des procédures de nettoyage prévues
- **Le respect des autres consignes habituelles pour garantir la sécurité sanitaire et phytosanitaire des produits qui ne doit jamais être compromise !**
- Mais aussi, il est bon de procéder à des retours et partages d'expérience des travailleurs afin d'améliorer les dispositions mises en place (combiner efficacité de la protection et confort dans le travail).

De la maison au travail et retour au domicile

- Celui ou celle qui se sent malade reste à la maison et informe l'employeur selon les règles applicables dans l'entreprise.
- Conseillez le lavage des mains avant de quitter le domicile et en rentrant au domicile. Changer de vêtements en rentrant à la maison est préférable.
- Conseillez de garder une distance suffisante entre personnes sur le trajet, à l'aller et au retour (ex : marche à pied ; vélo).
- Portez un masque propre dès qu'une distance minimale de 1,5 mètre entre chaque personne pendant le transport n'est pas possible. N'oubliez pas de recommander de laver le masque à 60°C (sauf masques en papier qui sont jetables).
- En cas de transport collectif organisé par l'employeur : respectez la distanciation sociale et si cela n'est pas possible, prévoyez une séparation et utilisez des masques buccaux. Veillez à ce que les systèmes de ventilation et d'aération des moyens de transport fonctionnent bien et soient correctement entretenus, et accordez une attention particulière à l'hygiène intérieure des véhicules.
- Sensibilisez aux règles d'hygiène et de distanciation sociale définies par les autorités nationales ou locales les travailleurs qui prennent les moyens de transport public.
- Pour le retour au domicile, étalez au maximum les heures de départ. Lavez-vous les mains avant de quitter l'entreprise.
- Incitez les travailleurs à faire respecter les mesures d'hygiène et les gestes barrière entre membres d'une même famille. Conseillez aux travailleurs de réduire leurs contacts sociaux en-dehors des heures de travail. Conseillez-leur de transposer les mesures observées dans l'entreprise à la maison.
- Distribuez des affiches ou des posters illustrés pour rappeler à tous les membres de la communauté les gestes barrière.

Arrivée au travail

- Vérifiez l'état de santé des travailleurs à leur arrivée. Ceux qui se sentent malades doivent rentrer chez eux. Si possible, mesurez la température des travailleurs.
- Évitez l'arrivée simultanée des travailleurs. Prévoyez si possible plusieurs voies d'entrée et de sortie. Examinez les possibilités de répartir le travail dans le temps au cours d'une journée (commencer le travail plus tôt ou plus tard).
- Portez attention à l'aménagement des parkings (nombre, répartition espacée des véhicules et également des vélos).
- Faites respecter les mesures de dispersion aux entrées, sorties et passages avec des aides telles que des marquages, des rubans ou des barrières physiques, et envisagez la circulation à sens unique dans les couloirs où les gens se croisent trop souvent ou sans distance suffisante.
- Faites respecter la distanciation sociale dans toute la mesure du possible dès

l'arrivée sur le site.

- Imposez un lavage des mains dès l'arrivée sur le site. Au besoin, et selon le poste occupé, imposez le port du masque.
- Prévoyez une circulation à sens unique ou des règles de priorité dans les escaliers étroits.
- Interdisez les salutations impliquant un contact direct.
- En cas de pointage : il est préférable d'envisager un mode alternatif d'enregistrement du temps de travail (sans contact).

Contacts avec les petits producteurs

- L'ensemble des consignes à respecter pour éviter la propagation du virus doit être diffusée vers les petits producteurs qui produisent pour l'entreprise et la fournissent en produits.
- Il est de l'intérêt de l'entreprise que les producteurs partenaires de l'entreprise restent actifs et en bonne santé pour le maintien des activités commerciales : **il faut donc informer, former, conseiller ceux-ci au même titre que les travailleurs de l'entreprise.**
- Il faut **diversifier les voies, les médias et les supports de communication** non seulement vers les petits producteurs, mais **aussi vers leurs communautés** (dispensaires, écoles, mairies, ...).
- Il faut utiliser des supports compréhensibles (langues locales dominantes), en recourant de préférence à des images simples ou à des messages vocaux.
- Il est recommandé de leur fournir du savon et des équipements de protection (ex : masques) s'ils font défaut chez eux.

Contact avec les clients et les fournisseurs

- L'ensemble des consignes à respecter pour éviter la propagation du virus doit être diffusée vers les clients qui entrent en contact avec l'entreprise et vers ceux qui la fournissent en produits (ex : emballages, étiquettes, intrants, ...).
- Les consignes de distanciation, lavage des mains régulier et port du masque doivent **continuer à être respectées** par le personnel dans les ports et aéroports !

CHECKLIST COVID-19

La COVID19 constitue un risque professionnel sur le lieu de travail contre lequel l'employeur doit protéger ses employés.

Une liste d'autocontrôle basée principalement sur les directives de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) vous est proposée afin de mesurer si vous avez pris les dispositions nécessaires :

INFORMATION ET FORMATION	OUI	NON
Une information générale des travailleurs a-t-elle été organisée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les travailleurs sont-ils informés des moyens de propagation de la maladie (gouttelettes via la toux, éternuement, mais aussi via les surfaces) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dispose-t-on de l'avis d'un expert en prévention ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les personnes externes sont-elles informées des consignes à respecter ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les travailleurs ont-ils pu suivre une formation sur les gestes barrière ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les petits producteurs ont-ils pu suivre une formation sur les gestes barrière ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LES PERSONNES ÉTRANGÈRES À L'ENTREPRISE	OUI	NON
Les tiers sont-ils informés des mesures prises ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des mesures sont-elles prises pour limiter les tiers non-essentiels (par exemple, les visiteurs) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

MESURES POUR LES TRAVAILLEURS SUSPECTS	OUI	NON
Les travailleurs présentant de nouveaux troubles d'infection aiguë des voies respiratoires supérieures et inférieures (tels que la toux ou l'éternuement, ou une élévation de température) ont-ils eu l'instruction de rester chez eux et de contacter leur médecin traitant ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Existe-t-il une communication organisée à ce propos ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des responsables ont-ils été désignés pour agir si une personne est malade ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un suivi du travailleur malade a-t-il été prévu ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un suivi des membres de l'équipe du travailleur malade a-t-il été prévu ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les mesures ont-elles été discutées avec le médecin du travail en ce qui concerne la présence de travailleurs à risque (60+, maladies cardiovasculaires, diabète, maladies respiratoires chroniques, cancéreux) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

HYGIÈNE AVANT, PENDANT ET APRÈS LE TRAVAIL	OUI	NON
Y a-t-il possibilité de se laver les mains (eau courante ou autre) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il du savon ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il du papier prévu ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il des instructions expliquant comment se laver ou se désinfecter correctement les mains ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il eu une démonstration expliquant comment se laver ou se désinfecter correctement les mains ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Est-ce que les directives concernant la distanciation sociale et l'hygiène sont affichées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

HYGIÈNE AVANT, PENDANT ET APRÈS LE TRAVAIL	OUI	NON
Y a-t-il des masques disponibles (en nombre suffisant) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il des mesures prises pour la collecte et le nettoyage des EPI en fin de journée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il des mesures prises dans les vestiaires afin de distancer les personnes ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il des mesures prises dans les réfectoires afin de distancer les personnes ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il des mesures prises dans les locaux, les couloirs, les escaliers afin de distancer les personnes ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il un programme de nettoyage avec une attention particulière pour les surfaces, clenches, téléphones, touches, imprimantes (tout ce qui peut être touché) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des dispositions ont-elles été prises pour désinfecter le lieu de travail lorsqu'un travailleur quitte le lieu de travail pour cause de maladie ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des dispositions ont-elles été prises pour informer la famille du travailleur sur les gestes barrière ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ORGANISATION DES LOCAUX	OUI	NON
Les pratiques habituelles ont-elles fait l'objet d'un examen approfondi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le principe de la marche en avant a-t-il été appliqué ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le principe de marquage au sol a-t-il été appliqué ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il suffisamment de distance entre les personnes ($\geq 1,5m$) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A-t-on évité le face-à-face sur les postes de travail ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ORGANISATION DES LOCAUX	OUI	NON
Y a-t-il des écrans/protections entre les rangées (tables) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les outils, les intrants sont-ils facilement accessibles aux travailleurs ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les locaux sont-ils suffisamment ventilés/aérés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des mesures ont-elles été prises pour éviter la contamination par les matériaux (nettoyage des pièces et équipements de travail utilisés par plusieurs travailleurs) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des zones de déchargement et chargement ont-elles été prévues ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des aires de palettisation ont-elles été prévues ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des consignes pour le travail en tunnels ou en serres ont-elles été prévues ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des consignes pour le travail en champ/en verger ont-elles été prévues ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les recommandations ont-elles fait l'objet d'une concertation avec les travailleurs ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ORGANISATION DES POSTES DE TRAVAIL	OUI	NON
Y a-t-il un marquage de distance à respecter entre les personnes ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il suffisamment de distance entre les personnes ($\geq 1,5m$) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il des protections entre les personnes qui sont à $< 1,5m$?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ORGANISATION DES POSTES DE TRAVAIL	OUI	NON
Lors que la distance de 1,5 m ne peut pas être respectée en permanence dans les entreprises qui appartiennent aux secteurs cruciaux ou qui fournissent des services essentiels, cela est-il limité dans le temps et dans le nombre de personnes ? Les moyens de protection appropriés sont-ils envisagés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les locaux sont-ils suffisamment ventilés/aérés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Des mesures ont-elles été prises pour éviter la contamination par les matériaux (nettoyage des pièces et équipements de travail utilisés par plusieurs travailleurs) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il un programme de nettoyage régulier avec désinfection des postes ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ORGANISATION DES BUREAUX ET SALLES DE RÉUNION	OUI	NON
Les bureaux ont-ils été aménagés pour respecter la distance sociale ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les réunions non essentielles ont-elles été annulées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les réunions essentielles sont-elles limitées dans le temps ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le nombre de participants est-il limité ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Après la réunion, l'espace est-il nettoyé et aéré ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Y a-t-il un programme de nettoyage régulier avec désinfection des bureaux et des salles de réunion ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

VÉHICULES	OUI	NON
Les chauffeurs ont-ils reçu pour consigne de rester dans le véhicule ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les véhicules sont-ils nettoyés et désinfectés lors du changement de chauffeurs ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les règles de distanciation sociale sont-elles également respectées dans le transport organisé par l'employeur ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



COLEACP

COLEACP

Belgique - Rue du Trône, 130 B-1050 Bruxelles | Tél. : +32 (0)2 508 10 90
France - Rue de la corderie, 5 - Centra 342 - 94586 Rungis Cedex | Tél. : +33 (0)1 41 80 02 10
network@coleacp.org | www.coleacp.org