

# **Consignes sanitaires pour la réouverture des commerces à Wuhan**

## **I. Préparation**

### **A. Mise en place d'un mécanisme de prévention et de contrôle dans chaque entreprise.**

- Création d'une direction dédiée à la prévention de l'épidémie au sein de l'entreprise concernée, dirigée par son principal responsable.
- Mise en place d'une équipe dédiée aux opérations quotidiennes de prévention et de contrôle de l'épidémie.
- Élaboration d'un programme déclinant les mesures de prévention, de contrôle et les démarches d'urgence.

### **B. Enregistrement des employés**

- Mise en place d'un fichier de santé pour chaque employé revenant en poste, précisant l'état de santé, les déplacements pendant l'absence, et un éventuel contact avec des personnes contaminées au Covid-19.
- Obligation d'informer les autorités sanitaires de tout cas suspect de fièvre ou de toux, ainsi que de la présence de tout travailleur faisant encore l'objet d'une surveillance médicale.

### **C. Mise à disposition de matériels de protection**

- Obligation de disposer du matériel de protection indiqué pour au moins 5 jours : masques, eau de javel/alcool, lampe germicide à rayons ultraviolets, désinfectant dédié au système de climatisation, gels hydro alcooliques, thermomètres à rayons infrarouges.
- Mise à disposition d'un espace de quarantaine temporaire en cas d'urgence, avec une pièce par personne.
- Mise en place d'horaires de repas décalés, distribution de nourriture séparée et instauration d'une distance de sécurité de 1,5 mètre.
- Le logement collectif est conseillé, en limitant le nombre de personnes à 6 par chambre, avec au moins 2,5m<sup>2</sup> en moyenne prévu par personne. Obligation de disposer de fenêtres ouvrables pour aérer la chambre régulièrement.

## **D. Désinfection**

- Obligation de désinfecter à l'avance les espaces publics et les équipements, et de nettoyer les filtres de climatisation pour assurer la bonne circulation de l'air.
- Obligation de mise en place de lavabos pour le traitement des produits désinfectants.

## **II. Prévention et contrôle pendant l'ouverture**

### **A. Enregistrement nominatif des employés et des clients et prise de température.**

Le port du masque est obligatoire pour tous.

### **B. Ventilation et désinfection.** Aération naturelle de 30 minutes au moins deux fois par jour. La ventilation mécanique est acceptable à défaut de fenêtre. Il faut nettoyer le système de climatisation en fonctionnement chaque semaine et fermer le système de retour de l'air. Il est conseillé de passer par des professionnels pour désinfecter les espaces intérieurs avant et après le travail.

### **C. Utilisation raisonnable de l'ascenseur :** mise à disposition d'escalators, qui doivent être régulièrement désinfectés et dont le nombre d'usagers doit être limité. Il est conseillé d'emprunter les escaliers.

### **D. Réduction du temps d'attente des clients et limitation du nombre de clients à l'intérieur des commerces.** Prévoir l'emballage à l'avance pour faciliter le règlement. Le recours au libre-service est conseillé.

### **E. Propreté des toilettes, traitement et transport de déchets :** obligation de vérifier l'étanchéité des dispositifs et les désinfecter. Il faut assurer le fonctionnement du système d'aération et fermer l'abattant des toilettes après utilisation. Les déchets organiques doivent être traités dans une zone dédiée, qui doit être désinfectée au moins une fois par jour.

## **III. Nettoyage et désinfection de l'espace commercial.**

### **A. Surfaces d'objets.** Obligation d'effectuer quotidiennement une opération de désinfection. Il est exigé de nettoyer les surfaces d'objets souvent touchées (caisse, guichet, zone de repos, comptoir de service d'information et de réception, escalator, poignées de portes, tables et chaises, paniers d'achat, consignes, etc.)

avec du désinfectant à 250-500mg de chlore/L.

- B. Désinfection des poubelles et de la vaisselle des employés :** obligation de désinfecter 2 fois par jour les contenants de déchets et de faire le nettoyage avec du désinfectant à 500mg de chlore/L ou de l'alcool à 75 degrés. Il est conseillé d'utiliser des poubelles avec couvercle. Obligation d'assurer la propreté de la cantine et de nettoyer les ustensiles de table et de cuisine avant et après chaque repas.
- C. Lavage des mains des clients.** Il est conseillé de mettre à disposition des gels hydro alcooliques près de la réception et de la caisse.

#### **IV. Protection des employés**

- A. Port du masque.** Porter un masque chirurgical à usage unique ou un masque de type N95 pendant le travail et le trajet entre le domicile et le lieu de travail. La distance de sécurité est exigée et tout contact direct à éviter.
- B. Hygiène des mains.** Chaque employé doit se laver les mains très régulièrement, avec des gels hydro alcooliques si possible. Il est conseillé d'utiliser du désinfectant au chlore ou au bioxyde d'hydrogène en cas de besoin spécial. Il faut se laver les mains avec de l'eau courante s'il y a des polluants visibles.
- C. Cantine.** Les employés doivent emporter leurs repas avec leurs propres couverts. La cantine doit nettoyer et désinfecter tables, chaises et sol tous les jours.
- D. Dortoir.** Obligation de limiter strictement le nombre de cohabitants de chaque chambre, qui doit par ailleurs être dotée de fenêtres ouvrables. Dans le cas de dortoirs avec une mauvaise circulation de l'air, obligation d'installer des dispositifs de ventilation. Les toilettes doivent être équipées de lavabos et de produits désinfectants.
- E. Tenue de travail.** Les employés sont appelés à changer leur uniforme régulièrement et à le désinfecter par vapeur ou eau bouillante pendant 30 minutes, ou par immersion dans du désinfectant à 500mg de chlore/L pendant 30 minutes avant une lessive normale.
- F. Réunions.** Obligation d'éviter les rassemblements. En cas de besoin, il est conseillé d'utiliser les messageries instantanées de type Wechat, la visioconférence et l'appel téléphonique.

## **V. Mesures d'urgence**

- A. Élaboration du programme de crise et mise à disposition d'une zone dédiée au confinement d'urgence avant le transport de cas suspect.** Obligation de se renseigner à l'avance sur la localisation de l'hôpital le plus proche qui peut recevoir les personnes touchées par le Covid-19 et installer un téléphone de secours dans l'espace commercial.
- B. Réaction efficace contre tout cas suspect.** Tout employé ayant des symptômes de fièvre, malaise, toux, infection respiratoire, etc., doit arrêter immédiatement son travail et aller consulter un médecin le plus vite possible. Dans ce cas-là, l'espace des activités et les affaires personnelles de l'intéressé doivent être enfermés et désinfectés sur les conseils de professionnels de santé. L'employeur doit rapporter la situation aux autorités concernées pour aider à identifier les personnes ayant été en contact avec l'intéressé et à déployer des mesures de confinement.