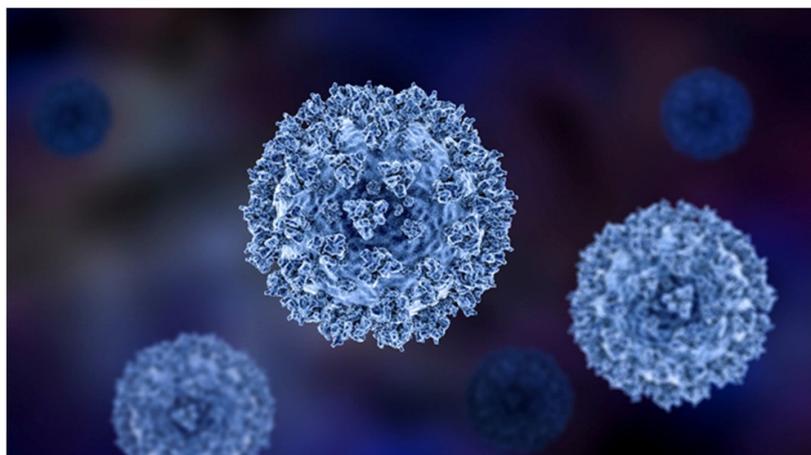




***DIRECTION DE L'ACTION ÉDUCATIVE
SERVICE VIE SCOLAIRE***

**Protocole d'entretien COVID 19
Année scolaire 2020 2021**

Dans le contexte COVID-19 de novembre 2020



Agent entretien/restauration, gardien, ATSEM

SOMMAIRE

Contexte

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 :

- <https://www.education.gouv.fr/bo/20/Hebdo28/MENE2018068C.htm>
- Protocole de la société FCH
- <https://www.santepubliquefrance.fr/dossiers/coronavirus-covid-19>

Contexte

(indication des sources dans le sommaire)

Depuis le 11 mai 2020, toutes les écoles primaires de la ville de Bron ont progressivement accueilli les enfants conformément aux directives de l'Éducation Nationale.

Le présent protocole intègre les évolutions rendues nécessaires par l'évolution de la circulation du virus constatée en octobre 2020. Il s'applique à compter du 2 novembre 2020.

La Direction de l'Action Éducative avait donc mis en place un protocole précis et stricte d'entretien des locaux à destination des agents des écoles (ATSEM, techniques et gardiens)

Pour cette rentrée scolaire 2020/2021, la Direction de l'Action Éducative présente un nouveau protocole qui repose sur les prescriptions émises par le ministère des Solidarités et de la Santé au vu des avis rendus par le haut conseil de la santé publique ainsi que les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

En fonction des évolutions des arrêtés préfectoraux, le protocole sera adapté.

Tous les agents (ATSEM, techniques, gardiens, coordinateurs) des écoles, ont bénéficié d'une formation fin août 2020 sur les gestes barrières, le lavage des mains et le port du masque par les infirmières en santé au travail du service médecine préventive. Un document a été remis à chaque agent et mise à disposition dans les espaces de travail.

Centre de gestion
de la fonction publique territoriale
du Rhône et de la Métropole de Lyon



COVID-19

Les gestes barrières, le lavage des mains et le port du masque

Coordonnateur Auvergne-Rhône-Alpes

Préparation vestimentaire du personnel

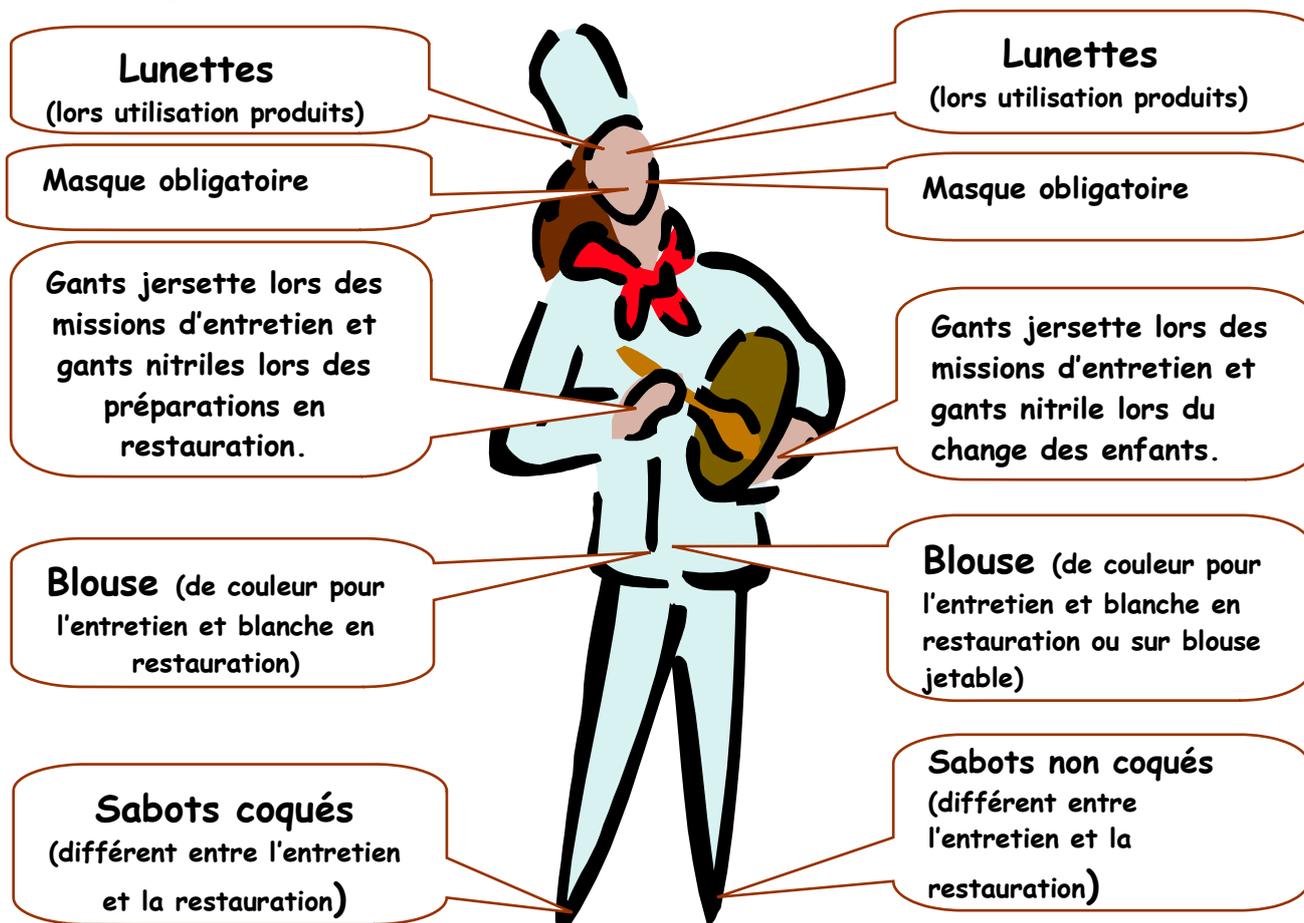
La tenue est *fournie par la ville*. Elle doit être *changée quotidiennement* afin de travailler avec une tenue propre.

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

STOCKAGE DES TENUES PROPRES

Les tenues professionnelles propres doivent être stockées, dans un local propre et dans un casier fermé, séparées des vêtements personnels.

<p>ENTRETIEN DES TENUES</p>	<p>Entretien des tenues par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>UTILISATION DU MASQUE A USAGE UNIQUE</p>	<p>Le port du masque est obligatoire (<i>à changer toutes les 4h et au changement d'activité entretien/restauration</i>)</p> <ul style="list-style-type: none"> ° pour l'entretien des locaux pour protéger lors de la manipulation des produits d'entretien et de l'éventuelle contamination faite par les utilisateurs de l'espace. ° dans un espace clos, lorsque la distanciation physique ne peut être respectée. (tisanerie, en classe pour les ATSEM quand il y a contact rapproché de l'enfant pour ses soins d'hygiène, l'aider sur un atelier, habillage, couchette.....)

Le masque

Le service Vie Scolaire de la Direction de l'Action Educative met à disposition de ses agents des masques à usage unique 3 plis à raison de trois masques par jour lors des jours d'école et deux masques les jours d'entretien des locaux (mercredis, samedis travaillés et été). La distribution des masques et suivi est assuré par les coordinateurs

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.

Lorsque le masque n'est pas utilisé, il peut être replié sans contacts extérieur/intérieur (ne pas le rouler) et stocké OBLIGATOIREMENT dans une pochette individuelle.

Lavage des mains et utilisation des gants

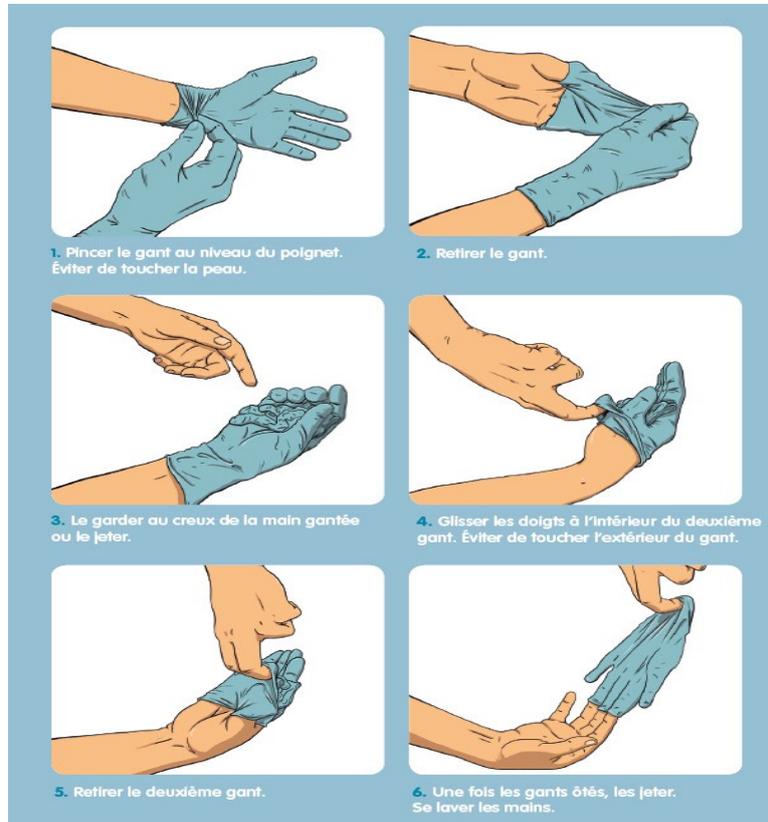
Lavez et séchez vos mains plus souvent.



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

L'organisation mission entretien

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^{ers} 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 le matériel approprié.

Codes couleurs :

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

À l'intérieur des locaux, le produit doit être pulvérisé uniquement sur la lavette et non sur la surfaces à nettoyer.

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.

- **la traçabilité** en écrivant sur les feuilles « élargement du nettoyage » ,mise à disposition dans chaque espace suite à l'entretien effectué par l'agent.

Les locaux doivent être aérés systématiquement en arrivant le matin au minimum 15mn pendant le nettoyage des locaux et au cours de la journée par les utilisateurs. Cette aération doit avoir lieu au minimum toutes les 2 heures.



1. Spécificité ATSEM

- *Couchette*
 - Utilisation exclusive des lits Wesco - proscrire l'utilisation de matelas
 - Identification des lits par enfant, avec son nom.
- *Salle de classe et salle de motricité*
 - Désinfection des objets plusieurs fois/jour en collaboration avec les animateurs et enseignants ou une période sans utilisation de l'objet pendant 24h
 - Entretien plusieurs fois /jour des points de contact (poignets portes, tables, chaises....)
- *Sanitaires*
 - Accompagnement des enfants au sanitaire pour une vigilance lors du passage de l'enfant
 - Entretien plusieurs fois /jour des points de contact (cuvettes, robinets, lavabos...)
 - Approvisionnement des distributeurs papiers et savon tous les jours

2. Spécificité gardien

➤ *Sanitaires*

- Entretien plusieurs fois/jour des points de contact en gardant une vigilance lors des passages d'enfant (cuvettes, robinets, lavabos...)
- Approvisionnement des distributeurs papiers et savon tous les jours, en gardant une vigilance lors des passages d'enfant

➤ *Espaces extérieurs*

- - Entretien du mobilier extérieur quotidien sauf si une période sans utilisation d'environ 12 heures est possible
- Éliminer les flaques d'eau

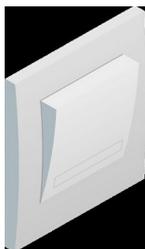
➤ *Logistique*

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

3. Spécificité animateur périscolaire

➤ *Salle de classe, salle BCD et polyvalente*

- Désinfection après utilisation des objets utilisés par enfants avec lingettes ou pulvérisateur+ lavette mise à disposition par le service périscolaire
- Nettoyage des tables en fin d'activité



Les méthodes de nettoyage

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

Au quotidien, en maternelle, il sera effectué un nettoyage-désinfection des sols, surfaces hautes et points de contact.

En élémentaire, il sera effectué un nettoyage à sec et humide tous les jours Le nettoyage-désinfection des surfaces hautes et points de contact plusieurs fois/jours.

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 plusieurs fois/jour :

- les poignées de portes
- les interrupteurs
- tables, chaises
- rampes
- chariots et seaux
- portes
- tuyaux à portée 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.



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 blanches)
- limiter ses déplacements en tenu de restauration dans les bâtiments, favoriser les échanges téléphoniques

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 sùr 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 attenants au réfectoire
- Nettoyage des tables avec produits désinfectant après chaque utilisation
- S'adapter à l'organisation mise 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.



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 des livraisons pour pouvoir adapter l'approvisionnement.

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 centrale 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 PRÉSERVER L'EFFICACITÉ DU PRODUIT



Protocoles de nettoyage

Les protocoles de nettoyage sont détaillés par zone.

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

Tous ces protocoles sont affichés dans les différents secteurs concernés

Consigne sécurité

La prise de repas ou de pause des agents peut se faire sur l'école à des conditions particulières :

- Respecter la distanciation physique à table entre personne de 2 mètres
- Adapter l'espace pour permettre cette distanciation et l'organisation de la prise de repas (par roulement)
- Déplacement dans l'espace avec port du masque
- Désinfection de l'espace après utilisation

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 :

- continuer de porter le 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.

