

## HEBERGEMENT DES TRAVAILLEURS SAISONNIERS

	OUI	NON	SO	Commentaires
<b>EN GENERAL</b>				
Mesures générales d'hygiène : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se laver les mains avec du savon et de l'eau ou utiliser une solution hydroalcoolique</li> <li>- Tousser dans le creux de son coude</li> <li>- Mettre un masque</li> </ul>				
Accrocher dans les chambres et les pièces communes les affiches de sécurité du gouvernement pour informer au mieux votre personnel				
L'affichage de sécurité est dans la langue maternelle des travailleurs				
Organiser le logement pour qu'une distance de 1,5 mètre soit toujours possible entre chaque personne. Ex : éloignement des lits, des vestiaires, des chaises				
Etablir une procédure d'élimination des déchets efficace : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser des poubelles fermées qui peuvent être actionnées avec les pieds.</li> <li>- Les lingettes de désinfection et mouchoirs usagés doivent être éliminés avec les déchets ménagers, pas avec le papier et le carton</li> </ul>				

Exemple d'affiches :

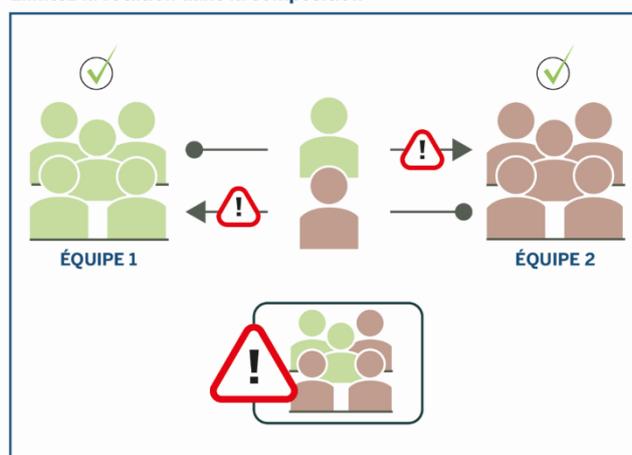
**COMMENT SE DÉSINFECTER LES MAINS avec une solution hydroalcoolique ?**

**20 à 30 sec**

**COMMENT SE LAVER LES MAINS avec du savon et de l'eau ?**

**40 à 60 sec**

### Limitez la rotation dans la composition



## ORGANISATION DES CHAMBRES

<p>Organiser les pièces et la circulation de manière à limiter les interactions entre les différentes équipes :</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Autant que possible 1 personne par chambre (minimum 6 m<sup>2</sup> pour une personne et 9m<sup>2</sup> pour 3 personnes) ou maximum 4 personnes par chambre. Les membres de la même famille peuvent tous être dans la même chambre.</li><li>2. Diviser les pièces afin qu'il y ait toujours une distance maximale entre les employés.</li><li>3. Ajuster les horaires.</li><li>4. Constituer de petites équipes permanentes qui ne changent pas. Ex : binôme de chambre &lt; -&gt; binôme au travail.</li></ol>				
<p>Limitier l'accès aux vestiaires et aux douches :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- - 1 personne par vestiaire ou plusieurs avec maintien des distances et 1 personne dans la salle de bain à la fois</li></ul>				
<p>Le nettoyage :</p> <p><u>Si les travailleurs font leur ménage :</u></p> <p>Fournir le matériel de nettoyage des chambres.</p> <p>Désinfecter-le si le matériel est utilisé par d'autres personnes ou pour d'autres pièces</p> <p><u>Si vous faites le ménage :</u></p> <p>Porter des gants jetables ou résistants aux produits chimiques ainsi qu'un masque de protection bouche/nez pendant le nettoyage. Les jeter ou les désinfecter après chaque séance puis se laver les mains</p> <p>Laver tout le linge de maison (draps, essuies, torchons...) à la température la plus élevée recommandée par le fabricant.</p> <p>Ne jamais mélanger l'eau de Javel avec de l'ammoniac ou d'autres produits d'entretien car la réaction peut libérer des gaz toxiques</p> <p><u>Si une société fait le ménage :</u></p> <p>Veiller à ce qu'elle respecte les gestes barrières :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Nettoyage lorsque les locaux sont vides</li><li>- Port du masque</li><li>- Désinfection systématique</li></ul> <p>Quoiqu'il en soit, l'employeur est responsable de la qualité du nettoyage</p>				
<p>Se laver les mains soigneusement avant et après chaque étape.</p>				

## Organisation des autres pièces

Mettre en place des lingettes désinfectantes ou autre moyen de désinfection aux endroits stratégiques dans les parties communes : toilettes, salle de bain, cuisine...				
Organisation des repas : <ul style="list-style-type: none"><li>- Tous les ustensiles de cuisine doivent être individuels OU un nettoyage complet doit être réalisé entre chaque changement.</li><li>- Organiser les repas de manière à limiter les interactions entre les différentes équipes :<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Privilégier les repas en extérieur</li><li>&gt; Planifier des rotations par chambre</li></ul></li><li>- Disposer les chaises à au moins 1,5 m l'une de l'autre et l'une à côté de l'autre. Eviter le face à face dès que possible</li><li>- Au réfectoire : manger à des moments différents, désinfecter toutes les surfaces après contact. Aérer efficacement la pièce 3 fois par jour au moins 20 min. Si possible, laisser toutes les fenêtres ouvertes du début à la fin des pauses ou des repas.</li></ul>				
Être particulièrement attentif aux éléments fréquemment touchés.  Désinfecter plusieurs fois par jour notamment les interrupteurs, les poignées de porte, les télécommandes et les poignées de robinet ou des machines à boissons (cafetière, théière...)				
Placer des obstacles et des marquages aux endroits où personne ne devrait être afin de faciliter la distance minimale				
Ne stocker pas d'outils désinfectés, de chiffons de nettoyage et d'équipements de protection usagés dans la cabine des véhicules ou dans les parties communes. Placer ces objets dans un sac fermé.				
Organiser le plus possible le nettoyage des vêtements (d'entreprise)				
Si la distanciation n'est pas envisageable (véhicule de transport, parties communes), mettre en place un film de plexiglas aux endroits stratégiques : <ul style="list-style-type: none"><li>- Il doit être souple dans les véhicules pour éviter d'aggraver les dommages aux occupants du véhicule lors d'un accident</li><li>- Il peut être souple ou rigide dans les bâtiments</li></ul>				