



MINISTÈRE DU TRAVAIL

*Liberté
Égalité
Fraternité*

COVID-19

COMMERCE : KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19

Blanchisserie industrielle : quelles précautions prendre contre le Covid-19 ?



QUELS SONT LES RISQUES DE TRANSMISSION DU COVID-19 ?

Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminée :

Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection. Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :

Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.

Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre de quelques heures à quelques jours.

Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

1. PREPARER

Organisez le planning des salariés :

- Dans le but de réduire les échanges lors des passations de consignes, **privilégiez les cycles de travail plus long (réduction des rotations)** et faites appel à du personnel connu ou expérimenté. Prévoyez, les cas échéant, **des pauses plus nombreuses et réduisez les rythmes de travail**
- **Prévoyez la prise en charge du retour en taxi** en cas d'horaires de fin de poste non compatibles avec les transports en commun
- **Organisez les pauses par rotation** pour respecter les distances et limiter les contacts

Organisez la répartition spatiale des locaux :

- **Organisez les lieux de réception du linge sale** dans une pièce dédiée
- **Anticipez la hausse d'activité** consécutive au contexte de la pandémie en créant au besoin des espaces faisant office de stocks tampons
- **Établissez au mieux un sens de circulation unique** pour éviter que les personnes se croisent
- **Prévoyez la présence d'une seule personne** dans le vestiaire ou sinon organisez le respect d'une distance d'au moins 1 m. entre les personnes
- **Matérialisez par un marquage au sol ou tout autre moyen la distance** nécessaire d'au moins un mètre, y compris dans les lieux de pause et de repas. S'installer en quinconce aux tables de repas



1. PREPARER

Consignes transversales :

- **Établissez un plan de nettoyage avec périodicité et suivi** : des surfaces de travail, des outils, poignées de portes et boutons, matériels, plus généralement de tout objet, surface... susceptibles d'avoir été contaminée (en contact avec les mains...), et des équipements de travail collectifs (machines à café, photocopieurs...)
- **Affichez « se laver ou se désinfecter les mains avant et après utilisation de tout matériel commun »**
- Supprimez les fontaines à eau, mettez à disposition des bouteilles d'eau individuelles avec étiquettes de nominatives
- Si possible, laissez les portes ouvertes
- **Disposez sur/ou à proximité des postes de travail**, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : gel hydroalcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle...
- **Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels**
- **Prévoyez un protocole d'intervention** pour les hypothèses où les salariés sont confrontés à une situation particulière (linge potentiellement contaminé...) :
 - conduite à tenir, modes opératoires
 - mesures de protection individuelle



2. REALISER



- **Nettoyez le poste de travail** a minima au début de la prise de poste
- **Faites porter les protections individuelles** usuelles et identifiez les cas dans lesquels le port de protections spécifiques est rendu nécessaire par la provenance du linge à nettoyer (combinaison, masque FFP2...)
- **Supprimez les brossages ou toute opération susceptible de générer des projections**
- **Repassage** : faites nettoyer régulièrement les poignées des fers et les organes de service des différents équipements de travail communs
- **Nettoyez la salle de pause** et toute surface ou équipements en contact avec les mains après chaque pause

3. VERIFIER

- **Assurez-vous du respect du plan de nettoyage**
- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** (gel hydroalcoolique, lingettes, savons, sacs-poubelle...)
- **Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires au moins deux fois par jour, et assurez-vous de la présence de savon et de moyens de séchage en permanence**
- **Ajustez l'organisation du travail** et les mesures prises en fonction des retours du personnel sur la mise en œuvre des nouvelles procédures