

Cette instruction précise les mesures de prévention dans le cadre de la reprise d'activité liée au COVID 19.

Equipes de travail avec horaires spécifiques :

- | | Du lundi au vendredi : | Vendredi : |
|------------|-------------------------------|-------------------------------|
| • Groupe 1 | 8h15 à 12h00 et 13h45 à 16h45 | 8h15 à 12h00 et 13h45 à 16h00 |
| • Groupe 2 | 8h30 à 12h15 et 14h00 à 17h00 | 8h30 à 12h15 et 14h00 à 16h15 |

Prise de température quotidienne de chaque ouvrier avant la prise de poste :

Avant sa prise de poste, le matin, chaque ouvrier fait prendre sa température au standard. Le FH alerte le moniteur si un ouvrier n'a pas fait prendre sa température. Le moniteur renvoie l'ouvrier au standard pour sa prise de température. Le standard confirme par téléphone au moniteur la prise de température.

Accès à l'atelier et au vestiaire :

- Ouverture de l'atelier par le moniteur.
- Marche en avant pour les vestiaires des ouvriers (1 entrée - 1 sortie).
- Désinfection des mains avec la solution hydro alcoolique positionnée à l'entrée dans le bâtiment des vestiaires.
- Limitation du nombre d'ouvriers pouvant entrer dans le vestiaire (4m² par personne).
- Eviter le regroupement de personnes devant l'entrée des vestiaires.
- Aérer les locaux.
- Utilisation des vestiaires : l'ouvrier place ses effets personnels dans le meuble vestiaire + son masque dans boîte prévue à cet effet. Il récupère sa tenue de travail. Un portant est prévu pour les tenues propres et un portant tenues en cours.

Matériel de protection mis à disposition dans chaque atelier :

- Gel hydro alcoolique en flacon pompe (cf plan).
- Masques chirurgicaux
- Lunettes de protection, visière
- Essuies mains à usage unique
- Poubelle à pédale pour les déchets (lingettes)

Respect du plan de nettoyage désinfection

- Nettoyage des locaux et outils par les ouvriers (Instruction ESAT-MG-I-14).
- Enregistrement du nettoyage par le moniteur (ESAT-MG-E-09).
- Aération maximum des locaux (serres, salles de préparation...).
- Laisser les portes en position ouverte (évite les manipulations).

Organiser le travail de manière à respecter les gestes barrière, éviter la co-activité :

Respecter la distance d'au moins 1 m entre les ouvriers et limiter les circulations de personnes
RAPPEL REGULIERS, reprise systématique des comportements non adaptés, (fiche en FALC affichée).

Dans la salle de conditionnement des légumes :

- Lavage des mains à l'entrée et à la sortie.
- Limiter le nombre de personnes au maximum dans la salle (4m² nécessaire par personne).
- Pratique de la pose et dépose pour se passer les charges (caisses, cagettes).

Dans les parcelles :

- Respect de la distanciation sociale : Travailler seul sur chacune des rangées en respectant une distance d'au moins 1 m entre chaque salarié, plusieurs rangs d'écart (1 rangée sur 2 ou 3, pas de travail face à face, départ en décalé...) ...
- Quand l'intervention à plusieurs sur une tâche est indispensable, constituer des binômes, trinômes qui ne changeront pas jusqu'à nouvel ordre
- Pour se passer les charges, pratiquer la pose et la dépose.
- Limiter les rotations de poste dans la journée.

Dans les serres et tunnels :

- Organisation du travail sur plusieurs tunnels pour dispatcher les équipes.
- 6 personnes au maximum par serre et distance d'au moins 1 m entre chaque personne ; pas de travail face à face.
- Veiller à ce que les ouvriers aient à disposition les solutions de nettoyage des mains en quantité suffisante et à portée et rappel régulier de l'importance de se laver les mains.
- Pour le pilotage des serres limitez l'accès aux commandes, l'opérateur doit se laver les mains avant et après utilisation.
- Portes restent ouvertes le plus possible.
- Si travail à moins d'1m, port de masques.

L'utilisation des outils à main :

- Nettoyage désinfection par pulvérisation au virucide des outils en fin de journée.
- Privilégier l'attribution des outils (pelles, râpeaux) à 1 ouvrier sur la journée.
- Les petits outils (séateurs) partagés sont désinfectés à chaque transmission d'un individu à l'autre avec des lingettes de virucide.

L'utilisation d'engins agricoles, de manutention, transpalettes, chariots de récolte :

- Attribuer un seul et unique véhicule/machine par personne ou sinon, si l'équipement doit changer d'utilisateur, nettoyez le volant, les commandes, les poignées
- Mettre en œuvre les gestes barrières lors des phases d'attelage/ dételage des outils, si travail en binôme : port de masque.
- L'utilisation de machines agricoles : rempoteuse (3 opérateurs max).

L'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI) :

Se laver les mains chaque fois que l'on enlève un EPI : gants, lunettes, combinaison, tablier...

En cas de travail à proximité nécessaire (distance à moins d'1 m) :

- Port systématique du masque de protection pour les ouvriers en travail à proximité 
- ou port du masque+ Lunette si un seul ouvrier est équipé. 

Organisation du DRIVE et vente clientèle:

- Equipe chargée du drive limitée : la personne qui prépare la commande, accueille le client.
- Respect de la distance minimum de 1 m entre collègues et avec les clients.
- Planification des rendez-vous.
- Informer les clients des nouvelles modalités de réception des marchandises, dont les règles de distance entre personnes, pas de dépôt dans les véhicules.
- Désinfection comptoir et terminal de paiement entre chaque client (lingettes de virucide).
- Gel hydro alcoolique à disposition.

Utilisation du véhicule :

- Respect des distanciations.
- Port du masque.
- Désinfection du véhicule avec un produit virucide avant chaque utilisation (volant, commandes, poignées, clés). Il doit se laver les mains avant de rentrer dans le véhicule et au retour.



Gestion des flux :

La gestion des flux s'opère dans le temps : embauches décalées et éviter le croisement de personnes.

Cas de chargement déchargement : livraison ou réception de marchandises

- Port de masque et gants pour la personne chargée du chargement déchargement.
- Lavage des mains avant et après les opérations.
- Désinfection du matériel avant et après utilisation.
- Respect des gestes barrières lors des opérations : distanciation 1m, pas d'échange de documents ou stylo.
- Zone d'élimination des sur emballage avant stockage des marchandises.

Intervention de personnes extérieures au service :

- Prise de rendez-vous avant intervention.
- Respect des gestes barrières : Distance d'1m, port de masque, lavage des mains, désinfection machine (après intervention).

Organisation des pauses :

Après désinfection des mains et machine, un ouvrier fait et sert le café. Le moniteur présent veille aux gestes barrière : désinfection des mains, distanciation 1m. Utilisation de fontaines à eau avec commande au pied. Chaque ouvrier est doté d'une gourde personnelle.

Plan des points hygiène des mains :

● Point d'eau avec savon et papier pour le lavage des mains

◆ Solution hydro alcoolique

