



SECTEUR EDUCATIF

Propositions protocole Agents d'Entretien et de restauration collective

La reprise ne pourra se faire uniquement s'il est garanti d'avoir le matériel adapté et en quantité suffisante pour tout le monde.

Il est important que tous les agents soient formés au port et au retrait des EPI jetables (masques, gants, blouses etc....)

Par ailleurs, il nous paraît nécessaire que les directives ne soient pas sujettes à interprétation, qu'elles soient claires et compréhensibles de tous et appliquées par tous.

Le syndicat Force Ouvrière demande que seules les directives du Département soient suivies par les agents des établissements scolaires et qu'elles ne soient pas soumises à interprétation de la part des principaux et gestionnaires.

Effectifs des Agents des Collèges :

Le syndicat Force Ouvrière demande une **augmentation des effectifs d'agents** du Département au sein des différents collèges car actuellement entre 20 et 30 % des postes sont tenus par des agents contractuels.

En effet, favoriser le **recrutement de contractuels**, garantira une meilleure qualité de nettoyage des collèges. Ceux-ci seront formés par le Conseil Départemental

A contrario, la venue aléatoire de salariés qui changent régulièrement ne permet pas à ceux-ci de connaître les gestes de protection vis-à-vis d'eux-mêmes et des autres, ni d'avoir le temps suffisant pour nettoyer les locaux de manière à éradiquer le Covid des surfaces. Par ailleurs, le changement récurrent de salariés peut favoriser la contagion du virus à un plus grand nombre de personnes.

Si les agents doivent adopter de nouvelles façons de travailler plus contraignantes liées au Covid, cela va donner un surcroît de travail

Equipement, EPI

1. Vêtements à changer et à laver à 60° TOUS LES JOURS. S'assurer que les agents aient 4 tenues complètes minimum pour chaque service. Si l'agent est sur 2 ou 3 services différents tous les jours, il doit avoir 4 tenues pour tous les services. Les tenues doivent obligatoirement se composer de tous les vêtements hormis les sous-vêtements. Il faut être très clair avec les gestionnaires. Sans cette garantie, l'agent ne pourra pas aller travailler sans prendre des risques. Pareil pour les masques, gants, gel. Le collègue doit avoir une machine à laver et un sèche-linge dédiés aux vêtements de travail des agents.

Idéalement, il faudrait que l'agent puisse se déshabiller à proximité de la machine à laver et y mette de suite le linge usagé.

Une autre possibilité pourrait consister à confier la tâche suivante à un agent (à tour de rôle) : un agent équipé de gants et d'un masque prend le sac de vêtements sales rempli par ses collègues en fin de service, sac qui sera ensuite jeté ou lavé selon qu'il soit ou non lavable. Cet agent place ces vêtements dans le lave-linge du collègue. Cet agent sera le dernier à se déshabiller et à se changer. Procédure à améliorer le cas échéant.

- Masques jetables à changer toutes les 4 heures au minimum et selon les circonstances. (Pas de décompte strict. Si l'agent pense qu'il doit le changer parce qu'un élève a toussé tout près, il doit pouvoir changer le masque).
- Gants, sur chaussures, charlottes, blouses etc... jetables à disposition et à enlever à chaque fin d'action
- Avant de rentrer dans les locaux vestiaires, mains lavées selon protocole OMS au savon ou au gel hydro alcoolique
- Lunettes ou visières larges en plastique pouvant se mettre aussi sur lunettes de vue.
- Rester le minimum de temps dans les vestiaires et pas plus de deux agents en même temps, en conservant les distances de sécurité.
- Laver et aérer les vestiaires très régulièrement
- Gel hydro alcoolique sur tous les chariots, avec masques et gants (si les agents doivent demander au gestionnaire à chaque fois, ils n'oseront pas. La priorité est la santé des agents, pas la dotation perçue par l'établissement scolaire)

Bâtiments avec salles et administration :

- Toutes les portes qui peuvent rester ouvertes doivent le rester, même celles dans les bureaux afin de toucher le moins possible les poignées.
- Les élèves restent dans la même salle de classe toute la journée pour moins d'interactions. Seul le professeur va de salle en salle, moins de passage dans les couloirs, etc.

- Laisser le plus possible les fenêtres ouvertes
- Aération constante des couloirs
- Présence de gel hydro alcoolique à chaque porte d'entrée de chaque bâtiment
- Lavage de main au lavabo si c'est possible ou sinon au gel hydro alcoolique pour chaque personne pénétrant dans les lieux
- Un gel hydro alcoolique par salle de classe régulièrement rechargé
- Désinfection par le professeur du matériel qu'il a touché avec des lingettes désinfectantes avant de quitter la classe.
- Matériel du professeur nominatif (chacun ses feutres, brosse pour tableau etc.)
- Limiter le nombre d'élèves par salle de classe pour respecter les distances de sécurité.
- La poubelle de la salle de classe (pour les mouchoirs etc.) doit être fermée et à ouvrir avec le pied (pédale), sac poubelle à jeter tous les jours
- Fournir des masques aux élèves, équipe éducative, etc...
- Réfléchir sur la situation du Centre de Documentation et d'Informations (échanges, emprunts facteur de contamination ?) pertinence de son ouverture tout de suite ou à la rentrée de septembre ?
- Salle des professeurs, ne plus laisser journaux, nourriture, vaisselle commune à disposition de tous. Nettoyage avec des lingettes désinfectantes par l'utilisateur de tout objet touché (ordinateurs, poignée de réfrigérateur, imprimantes etc.). Supprimer la vaisselle commune. La vaisselle personnelle devra être systématiquement lavée et séchée par son utilisateur, rangée de suite après usage. Il faut partager le moins possible de choses.

Toilettes élèves, adultes :

La contamination se fait aussi par les toilettes. C'est un lieu particulièrement sensible. Formation spécifique pour ce poste.

- Mettre une combinaison jetable avec capuche (de qualité) ou charlotte sur EPI classique, sur-chaussures, gants, visière, masque avant d'entrer dans les toilettes
- Matériel de nettoyage dédié aux toilettes à désinfecter à chaque sortie des toilettes lavées
- Visière individuelle et spécifique aux toilettes à désinfecter après chaque nettoyage.
- Sac poubelle où mettre tous les EPI jetables dès la fin du nettoyage , le fermer et l'entreposer tout de suite dans benne (avec sac poubelle des toilettes)
- Pendant la récréation, un agent ou un surveillant par toilette, pour contrôler le flux d'élèves (établir un nombre maximum), les élèves devront prendre du gel avant de rentrer (portes d'entrée restant ouvertes si possible). Les élèves devront obligatoirement se laver les mains avant de sortir.
- Poubelle à pédale avec sac plastique pour papier à usage unique à vider tous les soirs.

Cuisine (si la restauration scolaire est maintenue)

- Les agents sont déjà soumis aux strictes règles HACCP
- Avoir une vigilance particulière sur la désinfection des livraisons

Restauration scolaire (réfectoire)

- Les élèves **ET** toutes les personnes venant manger, y compris les adultes, doivent se laver les mains ou disposer de gel hydro alcoolique à l'entrée du réfectoire. En effet, au moment de la grippe aviaire, beaucoup d'adultes refusaient de se laver les mains, sous prétexte de les avoir lavées en salle des profs ou ailleurs avant de venir
- Dans la file d'attente, marquage au sol d'une distance d'un mètre entre chaque personne et à respecter (idem pour les adultes)
- Un surveillant doit veiller que **TOUT LE MONDE** se plie à ces règles d'hygiène
- Tout le monde garde son masque jusqu'à avoir posé son plateau sur la table
- Se placer (même les adultes), avec une place vide entre les personnes, y compris celles qui ne mangent pas, et en quinconce
- Chaque personne devra jeter son masque à ce moment-là (prévoir plus de temps pour le temps de repas) dans une poubelle à pédale avec sac poubelle qui sera fermée et jetée après le service
- La poubelle devra être à plus de deux mètres des tables ou des selfs
- Un surveillant donne les plateaux, couverts, verres, serviettes, pain, etc.. (tout ce que normalement chacun prenait seul)
- Un agent supplémentaire aux selfs (entrées, desserts,..) sert les élèves (pour moins d'interaction sur matériel)
- A la sortie du réfectoire, même chose, se laver les mains ou gel hydro alcoolique pour **TOUT** le monde

Internat :

- Mettre un élève par chambre
- Les distances devront être respectées au maximum par les élèves pour la santé de tous
- Avoir les mêmes protocoles de nettoyage que pour les bâtiments des salles de classe et bureaux et toilettes

Bennes à ordures :

S'assurer que les sacs poubelles des classes, réfectoires,..., soient bien dans une benne également avec un grand sac poubelle.

Si la collectivité valide et instaure ce genre de procédure, elle participera à la non propagation du virus et à la protection des agents et de toutes les personnes.

Proposer aux agents des vidéos expliquant le port des équipements de protection :

- Se laver les mains selon l'OMS
- Comment porter un masque
- Comment enlever le masque et les gants
- Port de la blouse