



## MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

### Fiche bonnes pratiques d'hygiène COVID-19 : Hygiène des locaux et des équipements

Destinataires : responsables de structures (pour action)

Liste de diffusion : liste MAG, liste SG DRAAF / DAAF (yc pour diffusion EPL et privé), DGER pour diffusion sup, liste DRH opérateurs,

Cette fiche rappelle les bonnes pratiques d'hygiène qui peuvent être mises en place par les structures (locaux et équipements).

#### **1. Nettoyage des locaux : instructions aux prestataires de ménage<sup>1</sup>**

Les règles habituelles de nettoyage sont renforcées, notamment il est demandé de changer régulièrement l'eau de nettoyage.

Il est demandé aux services de la logistique de donner des instructions spécifiques pour le nettoyage des surfaces les plus exposées, notamment poignées de porte, des boutons d'ascenseur, des interrupteurs d'éclairage, des poignées de toilettes, des comptoirs, des mains courantes, des surfaces d'écran tactile et des claviers. *En plus du nettoyage régulier, les surfaces qui sont fréquemment touchées avec les mains doivent être nettoyées et désinfectées deux fois par jour, notamment lorsqu'elles sont visiblement souillées*

Il est demandé de vider les poubelles quotidiennement.

#### **2. Mesures permettant aux agents de respecter les gestes barrières**

##### **Mise à disposition de savon**

Veiller aux stocks, prévoir la mise à disposition dans les sanitaires et organiser la vérification des niveaux / Veiller à l'approvisionnement en papier essuie mains suivant l'organisation locale.

##### **Mise à disposition de gels hydro-alcooliques**

Veiller aux stocks, prévoir la mise à disposition dans les endroits stratégiques (entrées, zones de passage, salles de réunion, accueil, imprimantes...) et organiser la vérification des niveaux.

#### **3. Zone de travail de l'agent / Matériel informatique et téléphonique / équipements partagés**

Fournir aux agents, dans la mesure du possible, le matériel permettant de nettoyer son espace de travail et son équipement dédié, en particulier le combiné du téléphone, le clavier d'ordinateur, la souris (lingettes adaptées/ solution en cours d'identification pour l'AC).

En abattoir, les équipements étant souvent partagés, le nettoyage des combinés de téléphone, clavier d'ordinateur, souris, photocopieuse doit être renforcé. Avant et après chaque utilisation, les agents doivent se laver les mains.

En fonction des instructions locales, les prestataires de ménage n'ont tous pas l'autorisation de toucher les matériels informatiques collectifs, écrans tactiles des imprimantes notamment : mettre à disposition des agents les moyens de les nettoyer.

---

<sup>1</sup> Fait en AC