



**MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# Grille d'auto-évaluation conditions générales d'hygiène

Cette grille fait partie d'un ensemble de grilles d'auto-évaluation (5 grilles thématiques + grille de synthèse) qui constitue un guide optionnel, qui ne peut être utilisé pour autre chose que pour piloter au mieux l'établissement. L'utilisation de ces grilles n'est pas obligatoire, elle est fortement recommandée. Cet ensemble de grilles intègre des grilles déjà existantes produites par les ISST du MAA. Ce sont des documents évolutifs, qui pourront donc faire l'objet de mises à jour ou de modifications.

## **PREAMBULE**

Pour la rédaction de cette fiche, l'hypothèse retenue est celle d'une évolution active de la situation épidémiologique et la nécessité de rester vigilant pour limiter le brassage des apprenants. Les mesures de prévention socles doivent être maintenues : gestes barrières, lavage des mains, distanciation, aération et nettoyage.

L'infection par le virus est principalement transmise selon trois modes : une transmission directe par un contact étroit par exposition à des gouttelettes, une transmission aéroportée par exposition à des gouttelettes plus fines qui peuvent rester en suspension dans l'air, une transmission par contact cutané vers le visage.

Le virus ne peut pas se répliquer en dehors des tissus de leur hôte et ne peut pas se multiplier dans l'environnement. Le virus persiste jusqu'à 3 heures sur des surfaces inertes sèches et jusqu'à 6 jours en milieu aqueux mais avec une diminution rapide de sa virulence.

## GRILLE D'AUTO-EVALUATION CONDITIONS GENERALES D'HYGIENE

Pour remplir la grille, noter votre score dans la colonne de droite, le total obtenu vous indiquera la couleur dans laquelle se situe votre établissement.

### Calcul du score :

Sous-totaux : Vert 0 – 1, Orange 2 - 3, rouge 4

Total : Vert 0 – 4, Orange 5 - 12, rouge 13 – 16

Couleurs totaux applicables pour chacun des thèmes :

**Vert** : utilisation possible

**Orange** : amendements nécessaires

**Rouge** : mesures de prévention à mettre en place

	0 (le plus favorable)	1	2 (le plus défavorable)	Note
<b>Hygiène</b>				
Accès aux points d'eau	<i>Accès en tout lieu : restauration, ateliers pédagogiques, exploitation agricole... Bâtiments d'enseignement et administratifs ET en adéquation avec le nombre d'utilisateurs</i>	<i>Accès en tout lieu : restauration, ateliers pédagogiques, exploitation agricole... Bâtiments d'enseignement et administratifs Mais en nombre insuffisant pour le nombre d'utilisateurs</i>	<i>Accès uniquement dans certains lieux ou installations, partiellement en état de fonctionnement Et en nombre insuffisant pour le nombre d'utilisateurs</i>	
Nettoyage	<i>Des procédures de nettoyage / désinfection journalières sont mises en place</i>	<i>Des procédures de nettoyage / désinfection sont prévues mais pas assurées de manière journalière</i>	<i>Aucune procédure de nettoyage / désinfection journalières n'est mise en place. Un nettoyage journalier n'est pas assuré</i>	
Sous-total du thème hygiène				= somme
<b>Aération / ventilation</b>				
Capacité d'aération des locaux	<i>Présence de fenêtres/ouvrants facilement ouvrables dans chaque classe et local</i>	<i>Présence de fenêtres/ouvrants mais mal fonctionnement ou encombrement important rendant l'ouverture difficile</i>	<i>Fenêtres/ouvrants condamnés</i>	
Bon fonctionnement des systèmes de ventilation	<i>Présence d'une ventilation mécanique ou naturelle fonctionnelle en continu et conforme à la réglementation (VMC en état de marche, bonnes prises d'air visibles basses et hautes) dans toutes les pièces</i>	<i>Absence de ventilation dans les pièces d'eau</i>	<i>Absence totale de ventilation</i>	
Sous-total thème aération/ventilation				= somme

	0 (le plus favorable)	1	2 (le plus défavorable)	Note
<b>Organisation</b>				
Sens de circulation de l'établissement	<i>Le sens de circulation des espaces/escaliers/ouvertures permet de respecter la distanciation sociale et d'éviter le brassage des flux. Il est marqué et respecté</i>	<i>Sens de circulation des espaces partiellement respecté</i>	<i>Absence de sens de circulation des espaces</i>	
Gestion des concentrations	<i>Une gestion des plages horaires permet de limiter les phénomènes de concentration</i>		<i>Absence totale de gestion des plages horaires</i>	
Sous-total thème organisation				= somme
<b>Configuration des vestiaires</b>				
Configuration générale et organisation	<i>Vestiaires séparés H/F Casiers individuels Sièges distanciés Séparation vêtements propres/sales</i>	<i>Vestiaires très éloignés du lieu de l'activité Vestiaires sans siège ni casier Pas de séparation vêtements propres/sales</i>	<i>Vestiaires mixtes avec une capacité trop faible Absence d'aménagement type casier</i>	
Capacité de nettoyage	<i>Sols et revêtement de murs aisément nettoyables et nettoyés</i>	<i>Vestiaires occasionnellement nettoyés</i>	<i>Sols et revêtement de mur en mauvais état et difficiles à nettoyer Vestiaires non nettoyés</i>	
Sous-total du thème configuration des vestiaires				= somme
<b>TOTAL</b>				<b>=Somme globale</b>

## ORGANISATION GENERALE

### Les principes généraux sont suivants :

- L'aération des locaux est la plus fréquente possible. Les salles de classe ainsi que tous les autres locaux occupés pendant la journée sont aérés au moins 15 minutes le matin avant l'arrivée des élèves, pendant les intercourrs, pendant chaque récréation, au moment du déjeuner (en l'absence de personnes) et pendant le nettoyage des locaux. Une aération de quelques minutes doit également avoir lieu toutes les heures. Ces temps d'aération doivent être prévus dans l'organisation du travail.
- Il est nécessaire de s'assurer du bon fonctionnement et de l'entretien de la ventilation mécanique (VMC).
- Il est nécessaire de décliner un plan de service de nettoyage périodique avec suivi (fiche de suivi affichée, par exemple), assurant le nettoyage par un produit actif sur le virus SARS-CoV-2 systématique de toutes les surfaces des mobiliers, matériels et ustensiles sujets aux contacts corporels et susceptibles de pouvoir être contaminés.
- Il faut veiller à l'approvisionnement des lieux d'hygiène des mains (savons, essuie-main papier jetable et éventuellement gel hydro alcoolique).
- Il faut mettre en place des poubelles dédiées aux déchets à risque de contamination au virus SARS-CoV-2 (masques, mouchoirs en papiers, lingettes de nettoyage...). Elles doivent être munie de sacs poubelles disposant d'un système de fermeture. Les sacs poubelles doivent être ramassés quotidiennement, fermés et stockés 24 heures avant d'être éliminés dans la filière ordures ménagères.

### Chauffage / climatisation :

Il est nécessaire d'assurer le renouvellement régulier de l'air des locaux avec un apport d'air neuf par ventilation mécanique ou naturelle (cf. supra « principes généraux ») respectant les prescriptions réglementaires, dont la jauge d'occupation.

Il est nécessaire de respecter les règles de maintenance régulière des appareils de chauffage à air pulsé et des installations de traitement d'air (nettoyage des diffuseurs d'air, batteries et filtres ; ne pas vaporiser des produits détergents/désinfectants avec un risque d'inhalation de résidus en fonctionnement ; vérifier la facilité et la sécurité d'ouverture des fenêtres) ; rechercher la filtration la plus performante sur le plan sanitaire.

Il est nécessaire d'éviter de générer des flux d'air vers les personnes et de supprimer la fonction recyclage d'air de l'installation de traitement d'air pour éviter le transfert éventuel d'aérosols viraux dans les locaux. Si cela s'avère impossible, réduire au maximum la quantité d'air recyclé et ouvrir les fenêtres quelques minutes plusieurs fois par jour.

Il est nécessaire de s'assurer, en saison hivernale que l'hygrométrie ne soit pas trop basse, c'est-à-dire inférieure à 40% afin de limiter la formation d'aérosols.

### Nettoyage quotidien :

Le nettoyage journalier des sols et des matériels se fait par les procédés habituellement utilisés dans l'établissement.

Lorsque l'évaluation des risques le justifie, notamment en cas d'une circulation active du virus SARS-CoV-2 dans la structure, une opération de désinfection doit être effectuée en complément du nettoyage par un personnel formé. Une désinfection visant le SARS-CoV-2 est réalisée avec un produit répondant à la norme virucide (NF EN 14476 juillet 2019), ou avec d'autres produits comme l'eau de Javel à la concentration virucide de 0,5% de chlore actif (par exemple 1 litre de Javel à 2,6% + 4 litres d'eau froide). Les opérations de désinfection ne doivent être réalisées que lorsque strictement nécessaires car l'usage répétitif de désinfectants peut créer un déséquilibre de l'écosystème microbien et des impacts chimiques environnementaux non négligeables ; en outre une désinfection inutile constitue une opération de travail à risque pour les travailleurs (exposition aux produits chimiques, troubles musculo-squelettiques.).

Ces opérations se feront en respectant les préconisations indiquées dans le document ED 6347 de l'INRS. De façon générale, il conviendra de ne pas remettre en suspension dans l'air les micro-organismes présents sur les surfaces (ne pas utiliser de jet d'eau à haute pression, ne pas secouer les chiffons...), mais d'employer des lingettes pré-imbibées ou à imbiber du produit de son choix, des raclettes...

- Suivre les instructions du fabricant pour tous les produits de nettoyage et de désinfection (ex. La concentration, la méthode d'application et le temps de contact, etc.).
- Les lingettes et bandeaux à usage unique doivent être éliminés dans un sac en plastique étanche, via la filière des ordures ménagères.
- Les moquettes pourront être dépoussiérées au moyen d'un aspirateur muni d'un filtre HEPA (high efficiency particule air), filtre retenant les particules fines et les micro-organismes des poussières rejetés par l'aspirateur.
- Bien aérer après les opérations de nettoyage et/ou de désinfection.

Les personnels de nettoyage des locaux seront équipés de leurs équipements de protection individuels usuels.

### **SOURCES**

- Avis du HCSP du 23 juillet 2020 : Actualisation des connaissances sur la transmission du virus SARS-CoV-2 par aérosols et des recommandations sanitaires.
- Avis du HCSP du 20 août 2020 : Adaptation de la doctrine du HCSP et des mesures barrières et du port du masque, dans les lieux clos recevant du public (notamment dans les établissements d'enseignement supérieur), dans le cadre de la pandémie du Covid-19.
- Avis du HCSP du 14 octobre 2020 : Utilisation des appareils de chauffage dans le contexte de l'épidémie de Covid-19.
- Avis du HCSP du 14, 18 et 20 janvier 2021 relatifs aux mesures de contrôle et de prévention de la diffusion des nouveaux variants du SARS-COV-2

- Code du travail : articles R.4222-1 à R.4222-9, R. 4228-2 au R. 4228-7
- Ministère du travail : Protocole national pour assurer la sécurité et la santé des salariés en entreprise face à l'épidémie de Covid-19 actualisé en date du 29 janvier 2021

## AVERTISSEMENT

Ces recommandations, élaborées sur la base des connaissances disponibles à la date de publication de cette fiche, peuvent évoluer en fonction de l'actualisation des connaissances et des données épidémiologiques. Elles pourront être révisées autant que de besoin en fonction de l'évolution de la situation épidémiologique.