



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

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## Grille de synthèse pour l'auto-évaluation

### Synthèse des grilles d'auto-évaluation des zones sensibles et des points clé pour évaluer le contrôle de la situation sanitaire dans les établissements

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 sociales 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.

Couleurs applicables pour chacune des zones :

**Vert** : utilisation possible

**Orange** : amendements nécessaires

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

#### Synthèse d'auto-évaluation des zones sensibles et points clé de maîtrise de la situation sanitaire des établissements d'enseignement technique agricole

0 = situation la plus favorable à 6 = situation la plus défavorable



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

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Zones	Points clé	Auto-évaluation par l'établissement
<b>Organisation générale – suivi</b>  cf. « Grille d'évaluation – Organisation générale »	- Instance et acteurs	De 0 à 4
	- Evaluations des risques – mesures et suivi	De 0 à 6
	- Formation - information	De 0 à 4
	- Organisation – prise en charge des cas	De 0 à 4
<b>Sous-total Organisations générales -suivi</b>		<b>Entre 0 et 5 : vert</b> <b>Entre 6 et 13 : orange</b> <b>Entre 14 et 18 : rouge</b>
<b>Conditions générales d'hygiène</b>  cf. « Grille d'évaluation – Conditions générales d'hygiène »	- Hygiène	De 0 à 4
	- Aération et ventilation	De 0 à 4
	- Organisation	De 0 à 4
	- Configuration des vestiaires	De 0 à 4
<b>Sous-total conditions générales d'hygiène</b>		<b>Entre 0 et 4 : vert</b> <b>Entre 5 et 12 : orange</b> <b>Entre 13 et 16 : rouge</b>
<b>Restauration scolaire</b>  cf. « Grille d'évaluation – Salles de restauration »	- Configuration des espaces	De 0 à 6
	- Air intérieur de la / des <b>salle(s) de restauration</b>	De 0 à 4
	- Hygiène	De 0 à 4
	- Organisation des espaces	De 0 à 4
<b>Sous-total restauration</b>		<b>Entre 0 et 5 : vert</b> <b>Entre 6 et 13 : orange</b> <b>Entre 14 et 18 : rouge</b>



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

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

<b>Internats</b> cf. « Grille d'évaluation - Internats »	- Configuration des chambres	De 0 à 4
	- Air intérieur des internats (chambre, salle d'eau)	De 0 à 6
	- Hygiène	De 0 à 4
	- Organisation et entretien des espaces	De 0 à 4
<b>Sous-total internats</b>		<b>Entre 0 et 4 : vert</b> <b>Entre 5 et 12 : orange</b> <b>Entre 13 et 18 : rouge</b>
<b>Salles spécialisées</b> cf. « Grille d'évaluation – salles spécialisées »	- Respect des consignes socles	De 0 à 6
	- Hygiène	De 0 à 6
	- Organisation des salles	De 0 à 6
<b>Sous-total salles spécialisées</b>		<b>Entre 0 et 5 : vert</b> <b>Entre 6 et 13 : orange</b> <b>Entre 14 et 18 : rouge</b>

**SOURCES :**

*DGER à partir des protocoles sanitaires, fiches techniques et grilles d'évaluation du MAA*