

COVID-19 Informations aux agriculteurs

POSTE DE CONDITIONNEMENT, LAVAGE, TRI

ARRIVÉE DES SALARIÉS

Les gestes barrières étant primordiaux, veiller à les respecter et à les faire respecter. L'hygiène corporelle et vestimentaire est également primordiale. Ainsi chaque salarié devra respecter les consignes et prendra soin d'arriver avec des vêtements propres chaque jour.

[Rappel : l'employeur est responsable de la mise en place et du respect des mesures de protection des salariés au sein de l'entreprise.](#)

QUELQUES CONSIGNES

- o Dès l'arrivée sur l'exploitation, chaque salarié respectera une distance minimale de 1.5m (distance de biosécurité) avec toute autre personne, excepté sur la chaîne de tri ou de conditionnement si un dispositif permet l'isolement avec son voisin.
- o Le portable sera laissé dans la voiture ou au vestiaire car il représente une source de contamination très forte (après chaque utilisation se laver les mains)
- o Puis se lavera les mains au savon.

Préférer le lavage des mains au savon liquide (20 secondes minimum). En effet, le gel hydro-alcoolique n'a aucune efficacité pour désinfecter des mains ou du matériel sales.

Essuyer les mains avec du papier jetable à usage unique. Mettre à disposition des poubelles pour recueillir les papiers jetés.

En complément se reporter à la fiche « chantier de récolte »

PASSAGE DES CONSIGNES ET DÉPLACEMENTS

Le passage des consignes nécessaires au bon déroulement du chantier se fera en arc de cercle en respectant les distances. Il pourra se poursuivre directement sur chaque poste pour limiter le nombre de personnes.

Eviter tous les regroupements inutiles, notamment lors des pauses.

La localisation des différents postes doit être organisée de manière à ne pas avoir de croisement lors des déplacements de personnes entre ces postes. Ces déplacements devront respecter scrupuleusement la distanciation (1,5 m).

POSTE DE TRAVAIL

Les postes de travail seront organisés de façon à respecter les distances de sécurité (1 m au minimum) et en supprimant les faces à faces.

Si ces aménagements ne sont pas possible comme sur certaine chaine de tri, des séparations physiques devront être installées. Des parois de plexiglass permettent cette séparation tout en gardant une bonne visibilité.

Les personnes présentes devront systématiquement se laver les mains avant d'accéder à leur poste de travail, même si elles portent des gants, notamment dans les cas suivants :

- o Suite à un changement de poste ou d'activité
- o Après une pause
- o Après avoir touché un autre matériel (Tout est potentiellement contaminant !)

MANIPULATIONS DES CAISSES OU DES PLATEAUX

Limiter au maximum le nombre de personnes :

- o à l'approvisionnement des légumes issus du champ,
- o à l'approvisionnement des emballages,
- o à la palettisation en fin de chaine.

Dans aucun cas, il ne devra avoir de passage de caisse de la main à la main.

LE PORT DES GANTS

Le port de gants enlève la sensation de « mains sales » et est donc souvent contre-productif car on ne se lave plus les mains !

La règle pour le Covid, comme en hygiène alimentaire, est de se laver les mains après toute opération salissante. Tout est potentiellement contaminant !

La règle est le lavage des mains toutes les heures (ou max toute les heures et demi), en privilégiant le lavage à l'eau et au savon.

Pour tous les postes qui le permettent, les gants à usages uniques seront privilégiés. Tout autre type de gants nécessitera une désinfection régulière (le lavage à l'eau savonneuse étant le plus efficace).

[Lien vers Procédure pour enfiler des gants](#)

[Lien vers Vidéo pour enfiler des gants de protection](#)

LE PORT DE MASQUE

L'objectif du port de masque est d'éviter la contamination des produits (voir vidéo). Leur utilité sera d'empêcher le dépôt de particules émises par le nez ou la bouche. ***Une fois le masque posé on n'y touche plus et on le garde sans l'enlever pendant 3 à 4h maximum.***

A cet effet, il n'est pas nécessaire d'utiliser des masques de type FFP2. Une visière pourra s'avérer tout aussi efficace et plus facile à porter en fonction des postes, à condition que la distance de 1 m entre les personnes soit bien respectée.

Dans tous les cas de figure, la procédure de pose et de retrait des gants et des masques (voir vidéo) doit être scrupuleusement respectée pour assurer la protection.

ATTENTION : Quel que soit le type de masque, ils doivent être changés au minimum toutes les trois à quatre heures et dès qu'ils sont souillés. Un masque est considéré comme souillé à partir du moment où on l'a touché ou qu'il est humide. Dès lors, il n'est plus efficace.

MATÉRIEL ET OUTILS

Une attention particulière doit être portée au nettoyage (élimination de la saleté et des imputés) et à la désinfection (utilisation de produits chimiques) de toutes les surfaces et ustensiles en contact avec les denrées.

Le virus COVID 19 survit de quelques heures à plusieurs jours sur les surfaces, mais il est facilement éliminé par les produits nettoyant et les désinfectants.

Il faut utiliser des produits à base d'eau de Javel ou de chlore, de solvants, d'éthanol à 70%, d'acide peracétique ou de chloroforme (consulter l'étiquette des produits).

L'idéal est de désinfecter avec de l'eau de Javel (1 litre de javel à 2.6% de chlore pour 4 litres d'eau froide) ou avec de l'alcool à 70% ou avec tout autre produit désinfectant répondant à la norme EN 14 476.

Attention le désinfectant est moins performant en présence de salissures, il faut donc respecter scrupuleuse la procédure de nettoyage suivante pour être efficace :

- o Nettoyez la surface à l'eau avec du savon pour éliminer tous les débris et les taches visibles
- o Rincez à l'eau claire et essuyer avec une serviette propre jetable.
- o Appliquez le désinfectant et laisser agir le temps nécessaire (mentionné sur la notice d'utilisation).
- o Attention ne jamais mélanger des produits nettoyant ou désinfectant entre eux, notamment eau de Javel et détartrant.

Mesures de protection pour procéder au nettoyage :

- o Portez des gants imperméables pour protéger les mains lors du nettoyage,
- o Lavez ses mains et ses avant-bras avec de l'eau et du savon lorsque les gants sont retirés,
- o Les gants lavables doivent être soigneusement lavés avec de l'eau et du détergent puis séchés.
- o Les gants jetables seront remplacés,
- o Le lavage des mains doit toujours être effectué avant et après le port de gants,
- o Retirez vos vêtements et lavez-les une fois les opérations de nettoyage terminées.

Les outils nécessaires au travail (couteau, agrafeuse...) seront affectés à chaque personne. Ils seront systématiquement désinfectés avant chaque utilisation puis plusieurs fois dans la journée et après chaque pause, lavage de main ou changement de gants.

Le matériel sera soigneusement nettoyé en fin de journée puis désinfecté en respectant la procédure de nettoyage.

Les locaux seront également soigneusement nettoyés. Pour des locaux fermés, la ventilation est fortement conseillée, au moins en fin de journée. La ventilation limite le risque de contamination des locaux.

ORGANISATION DES PAUSES

Eviter les concentrations de personnes lors des pauses.

- o Rester vigilant sur les distances de biosécurité, même sur ces moments de relâche, notamment au moment de la prise des repas.
- o Rappeler les consignes strictes liées aux gestes barrières.

POUR APPROFONDIR [Fiche générale - vous exercez une activité agricole - kit de lutte contre le covid-19](#) (document utilisable dans le DUER)

Covid-19

La Chambre d'agriculture est à votre écoute



[02 54 78 75 75]

ou par mail cellule-covid-chambre@loir-et-cher.chambagri.fr

Restez informés sur [Loir-et-cher.chambres-agriculture.fr](http://loir-et-cher.chambres-agriculture.fr)

et les réseaux sociaux

