

HÉBERGEMENT

ORGANISATION GÉNÉRALE DE LA VENDANGE



Préconisations applicables à l'ensemble des locaux d'hébergement

- Veiller, en toute situation, au respect de la distance minimale d'un mètre.
- Faire respecter de façon stricte les consignes de lavage des mains à l'entrée dans les locaux : prévoir l'accès immédiat à un point d'eau équipé en savon et essuie-mains papier à usage unique ou, à défaut, mettre à disposition du gel ou une solution hydro alcoolique.
- Éviter tout regroupement.
- Dans la mesure du possible, organiser et flécher un flux de circulation à sens unique (couloirs, salles).
- Aérer régulièrement (toutes les 3 heures) les pièces pendant 15 minutes.
- Laisser au maximum les portes (intérieures et extérieures) ouvertes.
- L'employeur assure un nettoyage fréquent des locaux (au moins deux fois par jour), au moyen d'un produit désinfectant (accorder une vigilance particulière aux points de contact : poignées de porte, rampes d'escalier, interrupteurs, etc.) et augmente la fréquence d'enlèvement des ordures ménagères.
- De plus, il met en place un protocole de désinfection et sensibilise les personnes hébergées à la nécessité d'effectuer un nettoyage fréquent des points de contact (poignées de porte et de fenêtre, interrupteurs, prises, etc.). Il met à disposition les moyens d'hygiène nécessaires et notamment, pour la désinfection des points de contact, des essuie-mains papier jetables et une solution hydro alcoolique ou des lingettes désinfectantes.

Préconisations spécifiques

■ Chambres/dortoirs

- Si possible, privilégier un mode d'hébergement individuel.
- Prévoir une surface suffisante dans les chambres/dortoirs pour garantir le respect de la distanciation sociale (1 mètre) lors de l'occupation des pièces et lors des déplacements (notamment en maintenant une distance suffisante entre les couchages. Si nécessaire, réduire le nombre d'occupants. En cas d'impossibilité, prévoir l'installation d'une séparation physique (ex. paravents, cloisons plexiglas, film...) Dans tous les cas doit être prévue la possibilité d'une mise à l'écart en chambre individuelle en cas d'apparition de symptômes du Covid-19.
- Dans la mesure du possible, attribuer les chambres selon les liens familiaux et / ou équipes de travail.
- Sensibiliser les occupants à la nécessité de ne pas s'échanger / se prêter leurs affaires et matériel.
- Veiller au changement de la literie à chaque changement d'occupant.

Rappel : toute pièce destinée au sommeil peut recevoir maximum 6 travailleurs.

- Sa superficie minimale est de **9 m²** pour le premier occupant et de **7 m²** par occupant supplémentaire. Cette superficie peut être à adapter en tenant compte des mesures de prévention de la COVID 19
- Il est interdit d'installer des lits superposés.
- Dans le cas d'un hébergement collectif mobile (type bungalow ou mobile home), les chambres doivent être impérativement individuelles.

■ La Cuisine

Les locaux destinés aux repas comportent une pièce à usage de cuisine et une pièce à usage de réfectoire dont la superficie minimale est de 7 m² pour un travailleur saisonnier, majorée de 2 m² par personne supplémentaire.

Toutefois : → si la structure des lieux s'oppose à l'aménagement de la cuisine et du réfectoire dans des pièces séparées, ces deux fonctions peuvent être regroupées en une seule pièce dont la superficie minimale est de 10 m² pour un travailleur majorée de 2m² par travailleur supplémentaire. Là encore, ces superficies sont à adapter à la prévention de la COVID 19.

■ Sanitaires (lavabos, douches, WC)

Rappel : Les douches, les lavabos et les cabinets d'aisance sont séparés pour les hommes et les femmes. Les sanitaires doivent comporter :

✓ **1 douche pour 6 personnes.**

A chaque cabine de douche est associé un espace de déshabillage protégé des projections d'eau.

✓ **1 lavabo pour 3 personnes,**

✓ **1 WC pour 6 personnes.**

Chaque WC est pourvu d'une brosse de nettoyage et de papier hygiénique. Ces limites réglementaires sont à adapter à la prévention de la COVID 19.

- Limiter la fréquentation simultanée des sanitaires, limiter l'accès de chaque chambrée aux locaux sanitaires qui lui ont été attribués ; limiter les accès simultanés aux lavabos (occupation simultanée d'un lavabo sur deux, mise en place de séparation physique entre lavabos par exemple).

- Demander à chaque personne d'assurer un nettoyage des sanitaires (WC, douches et lavabos) après utilisation (accorder une vigilance particulière aux points de contact (ex. : robinet, pommeau de douche, bouton de chasse d'eau, etc.). Mettre à disposition les produits nécessaires pour ce nettoyage (notamment essuie-mains papier et gel ou solution hydro alcoolique ou lingettes désinfectantes, poubelles).

- Sensibiliser les personnes à la nécessité de ne pas partager les produits d'hygiène (gel douche, shampoing, tubes de dentifrice, etc.) et interdire tout stockage de ces produits dans les locaux sanitaires.

Rappel : les hébergements collectifs de salariés par l'employeur doivent faire l'objet d'une déclaration auprès de l'inspection du travail. <http://centre-val-de-loire.directe.gouv.fr/La-declaration-d-hebergement-collectif>