

LISTE DE CONTRÔLE COVID-19 / BUREAUX

Lieu du contrôle :

Date :

		En Ordre	Problème	N/A
1. Présence de symptômes				
1.1	Gestion des employés présentant des symptômes : <i>(Toux, maux de gorge, essoufflement, sensation de fièvre, douleurs musculaires)</i>			
1.2	Gestion des employés à risques : <i>(Age, problèmes de santé, femme enceinte,...)</i>			
1.3	Règles établies en cas de symptômes ou de cas positifs du virus <i>(Que faire, qui informer, informations aux collègues, désinfections, etc...)</i>			
1.4	Mesure de protection clairement communiquées à tous les employés <i>(Distance de sécurité, laver les mains correctement, règles OFSP, désinfection,...)</i>			
1.5	Commentaire :			
2. Poste de travail				
2.1	Télétravail : <i>(Télétravail mis sur pied lorsque l'activité le permet)</i>			
2.2	Distance de 2 m entre les travailleurs et/ou les clients : <i>(Panneau de rappel des distances, marquage au sol, contrôle du respect de la règle)</i>			
2.3	Nombre de personne dans une même pièce : <i>(Superficie de la pièce, temps passé à plusieurs)</i>			
2.4	Présence de séparation matérielle : <i>(Séparation matérielle en cas de non-respect des distances de sécurité inférieur à 2m)</i>			
2.5	Moyens permettant la désinfection des mains : <i>(Laver les mains avant l'arrivée sur le lieu de travail, avant et après les pauses, être allé aux toilettes, les réunions)</i>			
2.6	Désinfections régulières : <i>(Outils, ordinateurs, téléphones, caisse enregistreuse, boîtier carte, photocopieuse, scanner, machines, robots,...)</i>			
2.7	Mesure de désinfection pour les postes utilisés par plusieurs personnes : <i>(Poste utilisé par plusieurs pers. dans le même laps de temps ou en rotation)</i>			
2.8	Organisation des séances : <i>(Lieux, durée, nombre de pers. vidéoconférence, etc...)</i>			
2.9	Gestion des employés en activité extérieur : <i>(Rappel des règles, moyens de protection adaptés, désinfectant, activité adaptée au risque)</i>			
2.10	Organisation interne pour contrôler le respect des règles : <i>(Personnes responsables de s'assurer du respect des règles)</i>			
2.11	Commentaire :			
3. Nettoyage				
3.1	Nettoyage réguliers des éléments avec contacts répétés : <i>(Rampe, poignées de porte, de frigo, d'armoire, bouton d'ascenseur, machine à café, distributeur,)</i>			
3.2	Relevé des nettoyages : <i>(Enregistrer les nettoyages effectués)</i>			
3.3	Commentaire :			
4. Sanitaires				
4.1	État des sanitaires : <i>(Sanitaires propres et désinfectés régulièrement)</i>			
4.2	Savon et désinfectant : <i>(Savon et désinfectant en suffisance, privilégier le savon)</i>			
4.3	Rappel des règles pour se laver efficacement les mains : <i>(Affiche explicative sur la façon de se nettoyer les mains correctement dans chaque WC)</i>			
4.4	Présence de papier toilettes et de serviettes désinfectantes : <i>(Les WC doivent avoir du papier toilette et des serviettes désinfectantes pour désinfecter après utilisation)</i>			
4.5	Relevé des nettoyages : <i>(Enregistrer les nettoyages des sanitaires effectués)</i>			
4.6	Commentaire :			
5. Réfectoires / Local de pause				
5.1	État du local <i>(Local propre et désinfecté régulièrement)</i>			
5.2	Distance de 2m respectée <i>(Dans le local, dans la file d'attente, à table)</i>			
5.3	Vaisselle commune : <i>(Vaisselle commune lavée régulièrement avec un lave-vaisselle et entreposée correctement)</i>			
5.4	Vaisselle personnel ou jetable : <i>(Entreposée correctement)</i>			

5.5	Désinfections régulières : <i>(Table, machine à café, micro-onde, plaque de cuisson, etc...)</i>			
5.6	Distribution des repas selon les règles d'hygiène <i>(Les personnes qui servent les repas doivent être masquées, équipées de gants adaptés, etc...)</i>			
5.7	Présence de journaux, magazine, livres, etc... <i>(Ces types de documentations partagées sont à proscrire)</i>			
5.8	Relevé des nettoyages : <i>(Enregistrer les nettoyages effectués)</i>			
5.9	Organisation interne pour contrôler le respect des règles : <i>(Affichage et respect des règles)</i>			
5.10	Commentaire :			
6. Vestiaires				
6.1	Vestiaires adaptés et propres <i>(Respect de la distance de 4m2 par personne, propre)</i>			
6.2	Séparation entre les vêtements des collaborateurs <i>(Espace suffisant entre les vêtements, casier personnel)</i>			
6.3	Vêtements de travail : <i>(Entreposage, prise en charge et nettoyage corrects)</i>			
6.4	Désinfections régulières : <i>(Douches, casier, patères, ...)</i>			
6.5	Relevé des nettoyages : <i>(Enregistrer les nettoyages effectués)</i>			
6.6	Organisation interne pour contrôler le respect des règles : <i>(Gestion des rotations, affichage et respect des règles)</i>			
6.7	Commentaire :			
CONCLUSION				
<u>Responsable du contrôle :</u>				