



MINISTÈRE DU TRAVAIL

*Liberté
Égalité
Fraternité*



#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

HÔTELLERIE : KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19

La présente fiche a été réalisée avant la parution du protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de COVID-19. Celui-ci est le cadre de référence des actions à mettre en œuvre et s'applique prioritairement à la présente fiche.

[Consultez le protocole national](#)

Femme de chambre (hôtellerie) : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminés :

- Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection. Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :

- Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.
- Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures à quelques jours.
- Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

À PROPOS

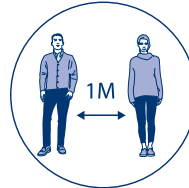
Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du [protocole national de déconfinement](#) pour votre métier ou votre secteur d'activité. La démarche doit vous conduire :

- **À éviter les risques d'exposition au virus ;**
- **À évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;**
- **À privilégier les mesures de protection collective** en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle.

Mesures organisationnelles

- **Le télétravail doit être la règle** chaque fois qu'il peut être mis en œuvre. Il permet d'éviter le risque en supprimant les circonstances d'exposition.
- Lorsque la présence sur les lieux de travail est nécessaire, le séquençage des activités et la mise en place d'horaires décalés facilitent **le respect des règles de distanciation physique** en limitant l'affluence et la concentration des salariés et éventuels tiers (clients, prestataires...).
- La gestion des flux doit permettre de limiter le nombre de personnes simultanément présentes dans un même espace afin de **respecter la jauge maximale d'une personne pour 4m²**.

Ce n'est que lorsque l'ensemble de ces précautions n'est pas suffisant pour garantir la protection de la santé et sécurité des personnes qu'elles doivent être **complétées par des mesures de protection individuelle**, telles que le port du masque.



Les bons réflexes

- **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) ; se sécher les mains avec du papier/tissu à usage à usage unique ;
- **Éviter de se toucher le visage** en particulier le nez et la bouche ;
- Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher, et le jeter aussitôt ;
- **Tousser et éternuer dans son coude** ou dans un mouchoir en papier jetable ;
- **Respecter les mesures de distanciation physique** :
 - ne pas se serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - distance physique d'au moins 1 mètre.
- **Aérer toutes les 3 heures** pendant quinze minutes les pièces fermées ;
- **Nettoyer régulièrement les objets manipulés** et les surfaces touchées.

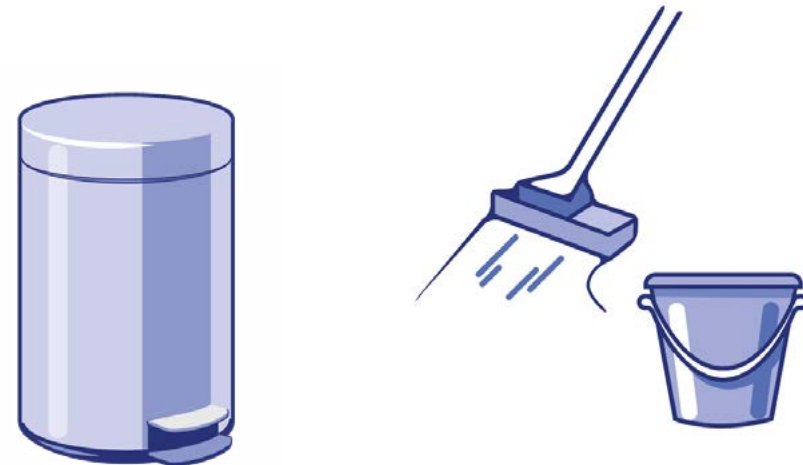
Personnes en situation de handicap

- En cette période de pandémie justifiant des mesures d'adaptation de postes et des modalités de travail plus exigeantes, l'insertion et le maintien en emploi de tous doivent être favorisés.
- **Assurez-vous que les consignes sanitaires soient accessibles et que les règles de distanciation physique que vous instaurez permettent aux salariés en situation de handicap d'accéder à l'emploi ou d'exercer leur métier**, en télétravail ou sur leur lieu de travail habituel.
- Pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires, des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphfp existent, et ont été adaptés au contexte du **Covid -19** ». Les services de maintien dans l'emploi sont également mobilisables en appui des employeurs publics et privés.
- Plus d'info sur : www.agefiph.fr/
- **Reportez-vous également à la fiche spécifique « Covid 19 – Travail des personnes en situation de handicap »** disponible sur travail-emploi.gouv.fr

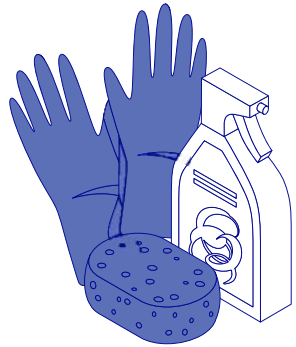


1. PRÉPARER

- **Organisez les nouvelles modalités de travail intégrant les mesures de protection sanitaire** (ajustement des attributions de chambres, répartition des tâches, circulation, préparation du matériel...).
- **Informez les salariés des nouvelles modalités de travail et les clients des mesures à respecter** (affichage dans les chambres).
- **Informez le client des nouvelles procédures** mises en place et lui suggérer de participer à certains actes (mise des serviettes dans un contenant prévu à cet effet en chambre ou à l'extérieur ; ouverture de la fenêtre de chambre avant de la quitter...).
- **Préparez le chariot de ménage en veillant à y mettre du gel hydroalcoolique et à ne rien oublier** pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher un objet manquant.
- **Attribuez dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail personnels.**
- **Préparez le plan de ménage en fonction de la configuration de l'établissement ou des étages :**
 - en évitant si possible le travail à deux ou en le limitant aux tâches qui le nécessitent en raison de leur pénibilité,
 - en évitant que les salariés se croisent, organisez une marche en avant,
 - en augmentant les temps attribués pour le nettoyage d'une chambre,
 - en prévoyant les précautions à prendre pour la manipulation des draps potentiellement contaminés, notamment lors des recouches (ne pas secouer la literie...),
 - en prévoyant la conduite à tenir en présence de linge manifestement souillé (protection individuelle...).
- **Prévoyez des pauses en temps décalé** pour limiter le nombre de salariés dans le local de pause et échelonnez les temps de repas pour éviter les regroupements.
- **Vêtements professionnels (habillage/déshabillage) :**
 - prévoyez dans les vestiaires une poubelle à pédale pour les déchets, du savon liquide, des lingettes, du gel hydroalcoolique,
 - organisez la prise de service cadencée des salariés pour leur permettre de se changer individuellement dans le vestiaire, ou créez un vestiaire temporaire pour chaque salarié (chambre vacante...),
 - procédez au nettoyage des surfaces du vestiaire à l'arrivée de chaque salarié et à son départ.



2. RÉALISER



- **Aérez la chambre.**
- **Nettoyez avec un soin particulier les poignées de porte, interrupteurs, robinets, télécommande** et tout accessoire susceptible d'avoir été en contact avec la main.
- Évitez de secouer la literie ou les serviettes.
- **Évitez tout contact du visage** avec la literie, les serviettes, ou tout objet qui aurait pu être en contact avec un client.
- Mettez draps et serviettes usagées dans le panier à linge immédiatement et veillez au respect des distances entre linge propre et linge sale.
- Limitez l'entreposage des chariots de linge souillé dans des locaux ouverts aux salariés ou équipez-vous de chariots de linges verrouillés.
- **Utilisez des gants de ménage usuels** ; pour le nettoyage des surfaces, utilisez des lingettes humides.
- Entre chaque chambre, **lavage des mains gantées (gants de ménage) à l'eau et au savon.**



3. VÉRIFIER



- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** (gel hydroalcoolique, lingettes, savons, gants, sacs-poubelle...).
- **Dédiez un temps de relation avec un responsable** pour mentionner toutes les difficultés rencontrées par les salariés dans le respect des nouvelles procédures et la relation avec le client.