



Continuité de l'activité au sein de l'entreprise conchylicole durant la période Coronavirus COVID_19

Pistes pour la mise à jour de votre Document Unique de Prévention des risques en entreprise

Raison sociale :

N° de SIRET :

Mise à jour du DUP établi conformément à l'article L4121-1 du Code du Travail le : / /

Contexte :

En cette période d'épidémie de coronavirus COVID_19, le fonctionnement de l'entreprise est déstabilisé (salariés malades ou contraints de garder leurs enfants, baisse des ventes en raison de la fermeture des dégustations, restaurants, ...).

Afin de répondre à la double nécessité de maintenir une activité de vente et de production, tout en assurant la sécurité et en protégeant la santé physique et mentale de ses salariés, le chef d'entreprise repense l'organisation du travail au sein de l'entreprise.

J'identifie les personnes et les fonctions nécessaires à la continuité de mon activité :

Nom	Prénom	Fonction / tâches	Modification du planning / des horaires	N° de tél personnel	Moyen de transport domicile - port	Absence de pathologie aggravant les symptômes COVID_19



J'informe mes salariés sur les risques de la pandémie :

« On considère qu'un contact étroit avec une personne contaminée est nécessaire pour transmettre la maladie : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre lors d'une toux, d'un éternuement ou discussion de plus de 15 minutes en l'absence de mesures de protection. Un des vecteurs privilégiés de la transmission du virus est le contact des mains non lavées. »

- Je présente à mes salariés les mesures mises en place sur les postes de travail (cf paragraphe suivant), et les bonnes pratiques à respecter, je réponds à leurs inquiétudes et fait évoluer le cas échéant les mesures mises en place.

Bonnes pratiques à observer :

- ✓ Pour les postes qui le permettent, le télétravail est mis en place,
- ✓ Appliquer les règles de distanciation (1 m minimum) : poste de conduite, poste de travail au tri, prise des repas,...
- ✓ Appliquer les gestes barrières : lavage des mains régulier, tousser ou éternuer dans son coude, utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter dans une poubelle hermétique, saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades
- ✓ Si le salarié présente des symptômes tels que température, toux :
 - Il en informe immédiatement son employeur et **reste/ retourne chez lui** ,
 - Si les symptômes sont graves, appeler le 15,
 - Informer les salariés qui ont été en contact étroit avec le salarié,
 - Le poste de travail du salarié malade est alors **immédiatement nettoyé (détergent appliqué avec bandeau de lavage à usage unique, rinçage à l'eau) / désinfecté (eau de javel)** , ainsi que ses équipements individuels de protection, par une personne qui se protégera de tout risque de contamination (port de gants,...)

Le port du masque chirurgical ou FFP2 n'est pas recommandé.

- J'affiche au sein de mon établissement l'affiche reprenant les gestes barrières.
- Je mets à disposition du matériel d'hygiène et de nettoyage adapté :
 - Savon liquide,
 - Solutions hydro alcooliques,
 - Papier à usage unique,
 - Poubelle hermétique.
 - Autre :



J'identifie les situations à risque (pour lesquelles les conditions de transmission du coronavirus COVID-19 peuvent se trouver réunies) suivantes et j'adapte en conséquence les postes de travail:

L'employeur doit « identifier les situations de travail pour lesquelles les conditions de transmission du coronavirus COVID-19 peuvent se trouver réunies. L'identification des situations à risque permet ainsi d'anticiper les risques liés à l'épidémie de coronavirus COVID-19 ».

En mer

Trajet sur l'eau

Habituellement, les trajets peuvent se faire à plusieurs en cabine, dans un espace exigü. Le repas durant la marée peut par ailleurs être partagé à bord. Il convient d'adapter l'emplacement de chacun durant les trajets, tout en s'assurant que le risque de chute à la mer n'est pas augmenté.

Pistes pour l'action :

Sur mon navire, je dispose des emplacements suivants qui permettent de respecter les règles de distanciation :

En cabine, le nombre de places assises (au moins 0,45 m de largeur d'assise), permettant de respecter la distance d'un mètre par rapport au poste de pilotage est de :places

Le patron pilote le navire depuis :

- La cabine,
- Un poste de pilotage en extérieur,

Les autres membres d'équipage se placent :

- Assis en cabine : nombre de places maxi (hors patron si pilotage en cabine) :
 - Assis à l'avant de la cabine : nombre de places :
 - En extérieur, protégés par la rambarde de sécurité : nombre de places :,
-
- J'adapte les conditions de port du VFI en fonction des conditions de trajet modifiées.
 - Les déplacements sur l'eau étant réservés aux seules fins de production, je n'accueille plus de passagers à bord.
 - Le repas est pris en respectant les règles de distanciation et si possible après s'être lavé les mains : je mets à disposition de mes salariés du gel hydroalcoolique.

Trajets en tracteur

- Le pilote du tracteur est seul en cabine,



Les autres salariés réalisent le trajet :

- A pied, à distance d'un mètre les uns des autres
- Sur la remorque en respectant la distance d'un mètre entre chacun

Travail au parc

En période normale, le travail en binôme permet de faciliter le travail des poches. Le respect des mesures de distanciation permet plus difficilement d'envisager ce travail en binôme. Travailler séparément peut générer des efforts musculaires complémentaires. Le rythme de travail peut être ainsi adapté (pauses régulières,)

Défaire / monter des palettes de poche

- Les salariés se placent à 1 m de distance pour se faire passer les poches : préciser l'organisation :
- Autre

Attacher / détacher les poches

- Les salariés ne travaillent plus en binôme : préciser l'organisation :j'adapte le rythme de travail :
- Autre :

A terre

De la même façon que pour le travail en mer, les tâches à terre peuvent amener les salariés à se retrouver dans un même espace restreint. Afin de garantir le respect de la distanciation, le chef d'entreprise peut organiser différemment le travail dans l'espace et le temps. Quand le travail en équipe est nécessaire pour garantir la sécurité des salariés, l'organisation dans l'espace est repensée pour assurer la distance d'un mètre.

Détroquage des collecteurs

- Les salariés se placent à 1 m de distance pour assurer la bonne réalisation de la tâche : préciser l'organisation :
- Autre

Tri calibrage des huîtres

- Les salariés se placent à 1 m de distance pour assurer la bonne réalisation de la tâche : préciser l'organisation :



- Autre

Emballage

- Les salariés se placent à 1 m de distance pour assurer la bonne réalisation de la tâche : préciser l'organisation :
- Les salariés ne travaillent plus en binôme pour assurer l'emballage des huîtres
- Autre

Livraisons / vente

Les trajets en véhicule, en espace confiné, le contact avec les clients à la vente sont des situations où l'on rencontre un risque de contamination. Plus particulièrement, le professionnel doit veiller à ce que la distance de 1 mètre soit respectée entre chaque client, que les attroupements soient évités.

- Les livraisons sont assurées par une seule personne :
- Lors de la vente, le consommateur est incité à respecter la distance de 1 m.
- Lors de la vente, les contacts avec les mains du client sont évités au maximum :
 - Utilisation de la carte bleue en sans contact (à privilégier)
 - Rendu de monnaie / ticket non remis en direct,
 - Port de gants,
 - Autre :

Autre situation à risque :

Description de la situation :

Mesures prises :



Equipements de Protection Individuels

Plus qu'en période habituelle, il est important de distinguer le matériel de production individuel (waderns, gants, casques anti-bruit,...) de chaque salarié et d'assurer son nettoyage :

- Chaque salarié dispose d'équipements de protection individuels identifiés par :
 - Le marquage des initiales : préciser :
 - Le stockage dans des lieux séparés : préciser :
- Les équipements de protection individuels sont nettoyés / désinfectés régulièrement :
 - Fréquence :
 - Moyens utilisés :
 - Eau froide javéalisée (trempage en baignoire) :
 - Autre produit :

Locaux / plans de travail

Les plans de travail sont nettoyés / désinfectés régulièrement :

- Fréquence :
- Moyens utilisés :
 - Eau froide javéalisée appliquée à l'éponge :
 - Autre :

Les sites d'information consultables sur la thématique :

<https://travail-emploi.gouv.fr/actualites/l-actualite-du-ministere/article/coronavirus-questions-reponses-pour-les-entreprises-et-les-salaries>