

Comité Hygiène, Sécurité et Conditions de Travail Central

Juin 2021

POLE TRANSPORT ET INFRASTRUCTURES
DIRECTION DE LA MER, DES PORTS ET DU LITTORAL

RAPPORT POUR INFORMATION

PORT DE BOULOGNE-SUR-MER - CALAIS

**MESURES D'HYGIENE ET DE SECURITE DANS LE CADRE DU DECONFINEMENT (JUIN 2021)
PANDEMIE - SRAS-COV-2**

S'agissant du personnel comportant des missions télétravaillables, les modalités de reprise des activités sur site sont donc les mêmes que celles définies à l'échelle de l'institution.

La présente annexe concerne quelques spécificités complémentaires pour les équipes en régie de la DMPL, dont les missions ne sont pas télétravaillables.

I- REALISATION DES ACTIVITES

Les activités en régie sur site sont réalisées dans le respect du protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise actualisé au 18/05/21. Les horaires sont ceux du règlement intérieur, des ajustements étant possibles notamment pour les pauses déjeuner en fonction des plannings d'utilisation des réfectoires et vestiaires (pour respecter les jauges).

- **Travail en atelier ou en intérieur:**
 - o Port du masque systématique
 - o Mise en place d'un espace de travail individuel y compris pour les machines et équipements – avec nettoyage obligatoire avant utilisation en cas de mutualisation
 - o Consignes de nettoyage de l'atelier et des équipements et aération obligatoire
- **Travail sur chantier ou en extérieur :**
 - o Lorsque possible : distance d'au moins 2m entre chaque agent – sinon port du masque / port du masque également si la zone d'intervention est identifiée comme « zone avec masque obligatoire »
 - o Aucun contact avec le public : balisage du chantier et de ses accès
- **Travail au sein des PCCOM :**
 - o Téléopérateurs travaillant seuls
 - o Relève s'effectuant par écrit ou en extérieur lorsque nécessaire, avec consignes de nettoyage

II- LOCAUX ET ESPACES COMMUNS

Utilisation des réfectoires pour les repas des équipes de régie

La prise des repas dans les réfectoires est possible dans le respect des jauges affichées, d'une distance minimale de 2m (quand le masque est retiré à table pour le repas), des gestes barrières et des mesures d'hygiène (lavage de mains, ...). L'utilisation des équipements (réfrigérateur, appareil à micro-ondes...), reste possible à condition de les nettoyer au préalable. Il est demandé à chacun de ne pas préparer son repas sur place, d'apporter sa propre vaisselle et de ne pas la nettoyer sur place et d'aérer les locaux.

Si nécessaire, un planning partagé pourra être mis en place sur certains locaux, afin de garantir le respect des jauges.

Carrés des vedettes et cabanes de chantier : pas plus de 2 personnes en simultané pour la prise de repas dans les carrés des vedettes ou cabanes de chantier. La distance de 2 m lors du repas et les règles d'hygiène applicables dans les réfectoires s'appliquent également.

Utilisation des vestiaires :

Des limites d'accès et des consignes sont définies et affichées au niveau des portes d'entrée de chaque vestiaire.

L'utilisation des vestiaires se fait dans le respect des mesures d'hygiène et de distanciation physique d'au moins un mètre associé au port du masque (la jauge permet de garantir le plein respect de cette mesure). Lorsque le masque doit impérativement être retiré (ex : prise de douche), la distance de deux mètres doit être respectée.

Il est demandé aux agents de se laver les mains ou d'utiliser du gel hydroalcoolique avant de toucher les équipements présents sur place (machines à laver, casiers...).

Si nécessaire, un planning partagé pourra être mis en place dans certains locaux, afin de garantir le respect des jauges.

