

III. Composition et déploiement des commissions de contrôle

Les commissions déployées pour assurer le contrôle des mesures préventives sur place sont composées comme suit :

Pour les chantiers BTP :

- Le représentant de la Wilaya (DT)
- Le représentant de l'Autorité locale de rattachement
- Le représentant de la Direction Préfectorale de la santé
- Le représentant de la Délégation de l'Emploi et de l'Insertion Professionnelle

La périodicité de contrôle : une (01) fois par jour

{ 7 }

Pour les grandes surfaces de commerce :

- Le représentant de la Wilaya (DAEC)
- Le représentant de l'Autorité locale de rattachement
- Le représentant de la Direction Préfectorale de la santé
- Le représentant de la Délégation du Commerce et de l'Industrie
- Le représentant de la Délégation de l'Emploi et de l'Insertion Professionnelle

La périodicité de contrôle : deux (02) fois par jour

Pour les hôtels :

- Le représentant de la wilaya (DAEC)
- Le représentant de l'Autorité locale de rattachement
- Le représentant de la Direction Préfectorale de la Santé
- Le représentant de la Délégation du Tourisme
- Le représentant de la Délégation de l'Emploi et de l'Insertion Professionnelle

La périodicité de contrôle : une (01) fois par jour

Pour les centres d'appel :

- Le représentant de la Wilaya (DAEC)
- Le représentant de l'Autorité locale de rattachement
- Le représentant de la Direction Préfectorale de la Santé
- Le représentant de la Délégation de l'Emploi et de l'Insertion Professionnelle

La périodicité de contrôle : une (01) fois par jour

Pour les unités de production :

- Le représentant de la Wilaya (DAEC)
- Le représentant de l'Autorité locale de rattachement
- Le représentant de la Direction Préfectorale de la Santé
- Le représentant de la Délégation de l'Emploi et de l'Insertion Professionnelle

La périodicité de contrôle : une (01) fois par jour

Déploiement géographique des commissions

- Une commission au niveau du District Hassan
- Une commission au niveau du District Agdal-Ryad
- Une commission au niveau du District Yacob al Mansour
- Une commission au niveau des Districts Souissi – Youssoufia

FICHE DE CONTRÔLE DES PROCÉDURES ET CONDUITES À TENIR AU NIVEAU DES CHANTIERS BTP

Les mesures ci-dessous sont valables pour prévenir la propagation d'infections coronavirus sur **les chantiers du BTP**, et à protéger les clients, sous-traitants et employés.

- ☒ Assurez-vous que **le chantier** est propre et que les **mesures d'hygiène** sont respectées ainsi que les mesures de **distanciation sociale et d'éloignement sanitaire** sont parfaitement observées ;
- ☒ Assurez-vous que les personnes-pivots de l'entreprise sur chantier disposent des bilans d'examens TDM et PCM notamment les superviseurs, les contremaîtres les chefs-chantiers et conducteurs de travaux et toutes autres personnes investies d'une mission de contrôle ;
- ☒ Assurez-vous que les **relevés de chaleur** pour tout le personnel y présent ont été effectués avant l'accès au chantier par un officier de santé et consignés dans un registre journalier ;
- ☒ Assurez-vous qu'un ou plusieurs **pédiluves désinfectants** sont placés dans les accès du chantier et dûment remplis par un liquide désinfectant ;
- ☒ Assurez-vous que tout le personnel et clients portent des **masques faciaux (bavettes)** au sein du chantier, la disponibilité des mouchoirs en papier ainsi que des poubelles fermées pour les éliminer de manière hygiénique.
- ☒ **Les surfaces et les objets** doivent être essuyés avec désinfectant régulièrement ;
- ☒ Assurez-vous que le personnel, les employeurs et les clients ont accès à des endroits où ils peuvent **se laver les mains avec du savon et de l'eau**.
- ☒ Assurez-vous que des **distributeurs de désinfectants pour les mains** sont mis en place dans les lieux de travail. Assurez-vous que ces distributeurs sont régulièrement remplis.
- ☒ Assurez-vous de **l'affichage des messages** faisant la promotion du lavage des mains et le port des masques faciaux ;
- ☒ Assurez-vous que les moyens de transport utilisés par l'employeur ne dépassent pas leur **capacité maximale** (réduite à 50% du nombre de sièges disponibles) et que ces véhicules sont assujettis aux **opérations de désinfection** plusieurs fois par semaine ;
- ☒ Élaboration d'un plan d'intervention si une personne tombe malade avec **une** suspicion de COVID-19 sur l'un de vos lieux de travail.
- ☒ S'assurer des conditions de logement des ouvriers au sein des installations du chantier (conditions d'hygiène et de désinfection – conditions d'éloignement sanitaire)

Les entreprises doivent respecter strictement les préconisations de ce guide pendant toute la période de confinement décidée par les autorités, et à défaut de pouvoir le faire, stopper leur activité sur les travaux concernés.

FICHE DE CONTRÔLE DES PROCÉDURES ET CONDUITES À TENIR AU NIVEAU DES SUPERMARCHÉS

Les mesures ci-dessous sont valables pour prévenir la propagation d'infections respiratoires sur **les supermarchés et grandes surfaces de commerce**, et à protéger les clients, sous-traitants et employés.

- Assurez-vous que **le supermarché** est propre et que les **mesures d'hygiène** sont respectées ainsi que les mesures de **distanciation sociale et d'éloignement sanitaire** sont parfaitement observées ;
- Assurez-vous que les personnes-pivots de l'entreprise sur site disposent des bilans d'examen TDM et PCM notamment les superviseurs, les contremaîtres les contrôleurs et toutes autres personnes investies d'une mission de contrôle ;
- Assurez-vous que les **relevés de chaleur** pour tout le personnel y présent ont été effectués avant l'accès aux locaux de service par un officier de santé et consignés dans un registre journalier ;
- Assurez-vous qu'un ou plusieurs **pédiluves désinfectants** sont placés dans les accès du supermarché et dûment remplis par un liquide désinfectant ;
- Assurez-vous que tout le personnel et clients portent des **masques faciaux (bavettes)** avant l'accès au supermarché, la disponibilité des mouchoirs en papier ainsi que des poubelles fermées pour les éliminer de manière hygiénique.
- Assurez-vous que toutes les surfaces pouvant disséminer le virus dans son environnement sont désinfectées et essuyées avec désinfectant régulièrement, notamment les bacs de congélateur, les caddies ou, à la caisse, avec les pièces et billets ;
- Assurez-vous que le personnel, les employeurs et les clients ont accès à des endroits où ils peuvent **se laver les mains avec du savon et de l'eau**.
- Assurez-vous que des **distributeurs de désinfectant pour les mains** sont mis en place dans les lieux de travail. Assurez-vous que ces distributeurs sont régulièrement remplis.
- Assurez-vous qu'un balisage des accès où les clients peuvent se désinfecter les mains et porter les masques faciaux, est mis en place ;
- Assurez-vous de **l'affichage des messages** faisant la promotion du lavage des mains et le port des masques faciaux ;
- Assurez-vous que les moyens de transport utilisés par l'employeur ne dépassent pas leur **capacité maximale** (réduite à 50% du nombre de sièges disponibles) et que ces véhicules sont assujettis aux **opérations de désinfection** plusieurs fois par semaine ;
- Assurez-vous de l'élaboration d'un plan d'intervention si une personne tombe malade avec une suspicion de COVID-19 sur l'un de vos lieux de travail ;

Les supermarchés doivent respecter strictement les préconisations de ce guide pendant toute la période de confinement décidée par les autorités, et à défaut de pouvoir le faire, stopper leurs activités.

FICHE DE CONTRÔLE DES PROCÉDURES ET CONDUITES À TENIR AU NIVEAU DES ÉTABLISSEMENTS D'HÉBERGEMENT

Les mesures ci-dessous sont valables pour prévenir la propagation d'infections coronavirus au sein **des établissements d'hébergement**, et à protéger les pensionnaires, sous-traitants et employés.

- ☒ Assurez-vous que ***l'établissement d'hébergement*** est propre et que les **mesures d'hygiène** sont respectées ainsi que les mesures de **distanciation sociale et d'éloignement sanitaire** sont parfaitement observées ;
- ☒ Assurez-vous que les personnes-pivots de l'établissement disposent des bilans d'examens TDM et PCM notamment le gérant, les réceptionnistes, les bagagistes les agents d'hébergement et de restauration ;
- ☒ Assurez-vous que les **relevés de chaleur** pour tous les pensionnaires y confinés ainsi que pour les personnel y présent ont été effectués avant leur accès aux locaux de travail par un officier de santé ou Médecin conventionné et dûment consignés dans un registre journalier ;
- ☒ Assurez-vous qu'un ou plusieurs **pédiluves désinfectants** sont placés dans les accès de l'hôtel et au niveau de chaque étage, pavillons, locaux de cuisine, de stockage, de restauration et autres dépendances, et dûment remplis par un liquide désinfectant ;
- ☒ Assurez-vous que tous les pensionnaires et le personnel portent des **masques faciaux (bavettes)** au sein de l'hôtel, la disponibilité des mouchoirs en papier ainsi que des poubelles fermées pour les éliminer de manière hygiénique.
- ☒ Assurez-vous que toutes les surfaces au sein de l'hôtel pouvant disséminer le virus dans son environnement sont désinfectées et essuyés avec un liquide désinfectant régulièrement ;
- ☒ Assurez-vous que le personnel, les employeurs et les clients ont accès à des endroits où ils peuvent **se laver les mains avec du savon et de l'eau**.
- ☒ Assurez-vous que des **distributeurs de désinfectant pour les mains** sont mis en place dans les chambres et locaux de l'hôtel. Assurez-vous que ces distributeurs sont régulièrement remplis.
- ☒ Assurez-vous de **l'affichage des messages** faisant la promotion du lavage des mains et le port des masques faciaux ;
- ☒ Assurez-vous que les moyens de transport utilisés par l'employeur ne dépassent pas leur **capacité maximale** (réduite à 50% du nombre de sièges disponibles) et que ces véhicules sont assujettis aux **opérations de désinfection** plusieurs fois par semaine ;
- ☒ Assurez-vous de l'élaboration d'un plan d'intervention si une personne tombe malade avec **une suspicion de COVID-19** sur l'un de vos lieux de travail

Les hôtels doivent respecter strictement les préconisations de ce guide pendant toute la période de confinement décidée par les autorités, et à défaut de pouvoir le faire, stopper leurs activités.

FICHE DE CONTRÔLE DES PROCÉDURES ET CONDUITES À TENIR AU NIVEAU DES UNITÉS DE PRODUCTION (USINES, MANUFACTURES, ATELIERS)

Les mesures ci-dessous sont valables pour prévenir la propagation d'infections coronavirus au sein **des unités de production (usines, manufactures et ateliers)**, et à protéger leurs employés et sous-traitants.

- ☒ Assurez-vous que ***l'unité de production*** (usine, manufacture et atelier) est propre et que les **mesures d'hygiène** sont respectées ainsi que les mesures de **distanciation sociale et d'éloignement sanitaire** sont parfaitement observées ;
- ☒ Assurez-vous que les **relevés de chaleur** pour tous les employés y présents ont été effectués avant leur accès aux locaux de travail par un officier de santé et dûment consignés dans un registre journalier ;
- ☒ Assurez-vous que **les personnes-pivots de l'entreprise** sur site disposent des bilans d'examens TDM et PCM notamment les superviseurs, les contremaîtres les contrôleurs et toutes autres personnes investies d'une mission de contrôle ;
- ☒ Assurez-vous qu'un ou plusieurs **pédiluves désinfectants** sont placés dans les accès des locaux du travail et dûment remplis par un liquide désinfectant ;
- ☒ Assurez-vous que tout le personnel porte des **masques faciaux (bavettes)** au sein de l'établissement, la disponibilité des mouchoirs en papier ainsi que des poubelles fermées pour les éliminer de manière hygiénique.
- ☒ Assurez-vous que toutes les surfaces au sein l'établissement, pouvant disséminer le virus dans son environnement sont désinfectées et essuyés avec un liquide désinfectant régulièrement,
- ☒ Assurez-vous que le personnel, les employeurs et les clients ont accès à des endroits où ils peuvent **se laver les mains avec du savon et de l'eau**.
- ☒ Assurez-vous que des **distributeurs de désinfectant pour les mains** sont mis en place dans les locaux de service. Assurez-vous que ces distributeurs sont régulièrement remplis ;
- ☒ Assurez-vous de **l'affichage des messages** faisant la promotion du lavage des mains et le port des masques faciaux ;
- ☒ Assurez-vous que les moyens de transport utilisés par l'employeur ne dépassent pas leur **capacité maximale** (réduite à 50% du nombre de sièges disponibles) et que ces véhicules sont assujettis aux **opérations de désinfection** plusieurs fois par semaine ;
- ☒ Assurez-vous de l'élaboration d'un plan d'intervention si une personne tombe malade avec **une suspicion de COVID-19** sur l'un de vos lieux de travail ;
- ☒ Assurez-vous de l'opérationnalisation des missions du comité de sécurité et d'hygiène.

Les unités de production (usines, manufactures et ateliers), doivent respecter strictement les préconisations de ce guide pendant toute la période de confinement décidée par les autorités, et à défaut de pouvoir le faire, stopper leurs activités.

FICHE DE CONTRÔLE DES PROCÉDURES ET CONDUITES À TENIR AU NIVEAU DES LES EXPLOITATIONS AGRICOLES ET FORESTIÈRES

Les mesures ci-dessous sont valables pour prévenir la propagation d'infections coronavirus au sein des exploitations agricoles et forestières, et à protéger leurs employés, sous-traitants et clients.

- Assurez-vous que l'exploitation agricole ou forestières est propre et que les mesures d'hygiène sont respectées ainsi que les mesures de distanciation sociale et d'éloignement sanitaire sont parfaitement observées ;
- Assurez-vous que les relevés de chaleur pour tous les employés et ouvriers y présents ont été effectués avant leur accès aux locaux de travail par un officier de santé et dûment consignés dans un registre journalier ;
- Assurez-vous que les personnes-pivots présentes sur site disposent des bilans d'exams TDM et PCM notamment les superviseurs, les contremaîtres les régisseurs, les contrôleurs et toutes autres personnes investies d'une mission de contrôle ;
- Assurez-vous qu'un ou plusieurs pédiluves désinfectants sont placés dans les accès de l'exploitation et dûment remplis par un liquide désinfectant ;
- Assurez-vous que tout le personnel porte des masques faciaux (bavettes) au sein de l'établissement, la disponibilité des mouchoirs en papier ainsi que des poubelles fermées pour les éliminer de manière hygiénique.
- Assurez-vous que toutes les surfaces au sein l'exploitation, pouvant disséminer le virus dans son environnement sont désinfectées et essuyés avec un liquide désinfectant régulièrement,
- Assurez-vous que les ouvriers, les employeurs et les clients ont accès à des endroits où ils peuvent se laver les mains avec du savon et de l'eau.
- Assurez-vous que des distributeurs de désinfectant pour les mains sont mis en place dans les locaux de service de l'exploitation. Assurez-vous que ces distributeurs sont régulièrement remplis ;
- Assurez-vous de l'affichage des messages vulgarisés au sein de l'exploitation faisant la promotion du lavage des mains et le port des masques faciaux ;
- Assurez-vous que les moyens de transport utilisés par l'employeur ne dépassent pas leur capacité maximale (réduite à 50% du nombre de sièges disponibles) et que ces véhicules sont assujettis aux opérations de désinfection plusieurs fois par semaine ;
- Assurez-vous de l'élaboration d'un plan d'intervention si une personne tombe malade avec une suspicion de COVID-19 sur l'un des lieux de travail (exploitations) ;

Les exploitations agricoles et forestières, doivent respecter strictement les préconisations de ce guide pendant toute la période de confinement décidée par les autorités, et à défaut de pouvoir le faire, stopper leurs activités.