

## Femmes et Valets de Chambre (Hôtellerie)

Recommandations concernant le travail pour le personnel d'hébergement dans l'hôtellerie durant l'épidémie de COVID-19.

### ❖ La préparation au retour :

- **Organiser les nouvelles modalités de travail** : ajustement des attributions des chambre en intégrant les temps de nettoyage et de désinfection, circulation, préparation du matériel...
- **Informers les salariés de ces nouvelles mesures et les clients des mesures à respecter.**
- **Informers le client des nouvelles procédures** : ouverture de la chambre avant de la quitter, mise des serviettes dans un contenant prévu à cet effet...

### ❖ L'organisation du travail :

- **Préparer le chariot de ménage en veillant à y mettre du produit hydro-alcoolique et à ne rien oublier** pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher l'objet manquant.
- **Préparer le plan de ménage en fonction de la configuration de l'établissement ou des étages :**
  - Eviter autant que possible de travailler à deux, ou le limiter aux tâches les plus contraignantes.
  - Organiser une marche en avant pour éviter le croisement des salariés.
  - Augmenter le temps de nettoyage pour une chambre.
  - Prévoir les précautions à prendre pour la manipulation des draps potentiellement contaminés, notamment lors des recouches (ne pas secouer la literie).
  - Prévoir la conduite à tenir en cas de linge souillé (protection individuelle...).
- **Attribuer dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail personnels.**
- **Porter obligatoirement un masque** (type chirurgical).

### ❖ Le nettoyage de la chambre :

- **Aérer la chambre** dès votre entrée si le client ne l'a pas fait.
- **Nettoyer** avec un soin particulier les poignées de porte, les interrupteurs, robinets, télécommande et tout accessoire susceptible d'avoir été en contact avec les mains.
- **Ne secouer pas la literie ou les serviettes.**

- **Eviter tout contact du visage avec la literie, les serviettes, ou tout objet** qui aurait pu être en contact avec un client.
- **Mettre immédiatement les draps et serviettes usagés dans le panier prévu à cet effet, si non réalisé par le client.**
- **Veiller au respect des distances entre le linge propre et le linge sale.**
- **Organiser les lieux de réception du linge sale dans une pièce dédiée. Limiter l'entreposage des chariots de linge souillé** dans les locaux ouverts aux salariés.
- **Utiliser des gants de ménage usuels ;** pour le nettoyage des surfaces, utiliser des lingettes humides.
- **Entre chaque chambre, laver ses mains gantées (gants de ménage) à l'eau et au savon. Le produit hydro-alcoolique ne sert à rien sur des gants.**

#### ❖ Les pauses

- **Organiser la prise des repas** en décalé avec respect de la distanciation sociale (1,50m entre chaque salarié). **Définir le nombre de personnes** qui peuvent être présentes ensemble dans la pièce, ne laisser que le nombre suffisant de chaises.
- **Multiplier les temps de pause** afin de permettre le temps de nettoyage et de désinfection des mains, prévoir les rotations dans les plannings.

#### ❖ Vêtements professionnels : habillage et déshabillage

- Dans les vestiaires, **prévoir une poubelle à pédale** pour les déchets.
- **Mettre à disposition du savon, des lingettes et du gel hydro alcoolique.**
- Prévoir une **arrivée différée des salariés** pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou créer un vestiaire temporaire pour chaque salarié.
- **Procéder au nettoyage des surfaces du vestiaire** à l'arrivée de chaque salarié et à son départ.
- En cas d'externalisation du nettoyage des vêtements, prévoir une poubelle pour les vêtements de travail sales, sinon prévoir un contenant à usage unique par salarié pour transporter ses vêtements sales.

#### ❖ Les sanitaires :

- **Augmenter les désinfections des points de contacts** au cours du service.
- **Mettre à disposition du savon, du produit hydro-alcoolique, ainsi que des essuie-mains à usage unique,** s'assurer de leur approvisionnement régulier.
- **En cas de souffleurs avec récupérateurs d'eau, pulvériser régulièrement, à l'intérieur, un produit virucide ménager.**

- **Placer une poubelle à pédale, avec un sac poubelle.** Avant d'être évacuée, la poubelle devra être fermée, et changée à chaque fin de service, puis se laver et se désinfecter les mains.
- **Mettre à disposition du personnel de ménage du gel WC avec Javel pour le nettoyage régulier des cuvettes.**
- **Nettoyer et désinfecter à chaque fin de service** toutes les surfaces et équipements.

❖ **Réévaluer et relation à l'équipe :**

- **S'assurer de l'approvisionnement permanent en consommables** (gel hydro-alcoolique, lingettes, savons, gants, masques, sacs poubelle...)
- **Prévoir des temps dédiés avec les responsables** pour mentionner toutes difficultés rencontrées dans ces nouvelles procédures ou relation avec les clients.

**Ces conseils sont susceptibles d'évoluer au fur et à mesure de l'évolution de la situation**

Voir aussi :

- ❖ COVID-19 - Prévention commune
- ❖ COVID-19 - Obligations employeur
- ❖ COVID-19 - Conduite à tenir pour les salariés à risque de développer une forme grave de COVID-19

Sources :

- Ministère des Solidarités et de la Santé - gouvernement français
- Haut Conseil de Santé Publique
- Caisse Sociale Assurance Maladie Ameli France
- Société Française de Médecine du Travail
- Société Française de Médecine du Travail
- Agence Régionale de la Santé