

# Liste de vérification COVID-19

MOD.ID.001.11

**Daté d'évaluation** ..... **Type d'évaluation**  Audit de vérification  
 Audit complémentaire

**Responsable de l'évaluation** ..... **Fonction** .....

**Equipe d'évaluation** ...../...../.....  
 .....  
 .....

**Sites évaluées**  
 .....  
 .....  
 .....

## Plan de Prévention Sanitaire – Transport du personnel

Eléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Observations
Le nombre de bus est-il suffisant pour assurer la distanciation ?			
La mesure de température est-elle effectuée à la montée			
Le nombre de passagers par bus est-il respecté ?			
L'aération naturelle est-elle assurée dans le bus ?			
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées dans le bus ?			
Le marquage visuel des sièges autorisés est-il mis en place ?			
Le gel hydro-alcoolique est-il disponible dans les bus ?			
Le tapis de désinfection avant la montée dans le bus est-il disponible ?			
Le bus est-il nettoyé avant et après chaque voyage ?			
Les personnes sont-elles assises à leur place autorisée ?			
La première personne à monter dans le bus s'installe-t-elle au fond ?			
Les passagers descendent-ils dans le sens inverse de la montée dans le bus ?			
Le nombre de bus est-il suffisant pour assurer la distanciation ?			
Les règles sanitaires sont-elles respectées en covoiturage ?			

## Plan de Prévention Sanitaire – Accès aux locaux

Eléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Observations
Les masques sanitaires sont-ils disponibles et distribués à tous les collaborateurs ?			
Le contrôle du non port du masque (nez et bouche couverts) aux entrées/sorties est-il assuré ?			
A-t-on réaménagé les zones d'accès/sortie pour assurer la distance de sécurité > 1 mètre (traçage au sol, portes ...) ?			
La température du personnel est-elle prise à l'entrée ?			
Une cabine d'isolement est-elle aménagée et disponible pour les cas suspects ?			

# Liste de vérification COVID-19

MOD.ID.001.11

Eléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Observations
Les distributeurs de gel hydro-alcoolique sont-ils disponibles et réapprovisionnés régulièrement au niveau de tous les accès/sorties ?			
Les pointeuses sont-elles désinfectées avec surveillance à l'entrée et à la sortie ?			
A-t-on prévu des bacs désinfectants pour les chaussures au niveau des accès ?			
Des poubelles spécifiques pour les déchets des masques sont-elles mises en place ?			
Le respect de la distance d'un mètre dans la file d'attente/pointage (traçage sol) est-il vérifié ?			
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées au niveau des accès/sorties ?			

## Plan de Prévention Sanitaire – Aménagement des postes d'accueil

Eléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Observations
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées?			
La distance d'un mètre minimum entre les postes est-elle respectée ?			
Le niveau d'aération est-il suffisant ?			
Des Pédiluves Chlorés aux entrées du site sont-elles mises en place ?			
Les agents d'accueil sont-ils isolés par des barrières physiques (des écrans, ...) ?			
Le marquage permettant de respecter les règles de distanciation physique avec le public est-il mis en place ?			

## Plan de Prévention Sanitaire – Aménagement des espaces de travail

Eléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Observations
Le gel hydro-alcoolique et les poubelles avec sac plastique sont-elles disponibles à chaque poste de travail ?			
Le port des gants, casquettes, chaussures de sécurité, tenues de travail, est-il respecté ?			
Le port du masque sanitaire (nez et bouche couverts) est-il respecté ?			
Les gestes barrières (se laver les mains, tousser et éternuer dans le coude...) sont-ils respectés ?			
L'utilisation des outils de bureautique individuels (marqueurs, stylos...) est-il assuré ?			
Des facilités sont-elles prévues pour les femmes enceintes et les salariés ayant des maladies chroniques ?			
Une cabine d'isolement est-elle aménagée et disponible pour les cas suspects ?			
La désinfection des locaux et le nettoyage des outils sont-ils assurés régulièrement ?			
Le lavage des mains (avant d'aller à son poste et après l'avoir quitté) est-il respecté ?			
Des séparations des postes de travail par des cloisons (structures légères, film barrières ...) pour les « open space » sont elles prévues ?			
Les zones du travail des zones de circulation sont-elles séparées par des marquages au sol pour assurer le respect de la distanciation physique ?			
Les flux sont-ils organisés afin de séparer les flux d'entrée et de sortie ?			

# Liste de vérification COVID-19

MOD.ID.001.11

## Plan de Prévention Sanitaire – Aménagement des installations sanitaires

Eléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Observations
L'accès aux installations sanitaires est-il limité et régulé ?			
La distanciation d'un mètre entre les employés dans les installations sanitaires est-elle respectée ?			
Le nombre d'accès autorisés aux vestiaires et aux toilettes est-il respecté ?			
Les vestiaires et les toilettes sont-ils aérés ?			
Le temps alloué au changement des EPI est-il respecté ?			
Le gel hydroalcoolique est-il disponible dans les vestiaires ?			
Les vestiaires et les toilettes sont-ils désinfectés avant et après chaque changement d'équipe ?			
La concentration du personnel dans les vestiaires est-elle vérifiée ?			
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées dans les vestiaires ?			

## Plan de Prévention Sanitaire – Aménagement des espaces communs

Eléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Observations
Les mesures d'hygiène et de protection sont-elles respectées lors des réunions ? En cas de participation nombreuse, privilégier la visioconférence			
La distanciation d'un mètre est-elle respectée au sein des espaces collectifs			
Les salles de réunion sont-elles aérées avant et après chaque réunion (15 min) ?			
Ne vérifie-t-on qu'aucun objet n'a été laissé en salle après chaque réunion ?			
Le nombre maximum de collaborateurs dans la zone fumeur et les autres espaces communs est-il respecté ?			
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées dans ces espaces ?			
Le gel hydroalcoolique est-il disponible dans les locaux ?			
Les outils (télécommandes, vidéoprojecteurs...) sont-ils désinfectés après chaque utilisation ?			
Les locaux de l'entreprise sont-ils désinfectés après chaque utilisation ?			

## Plan de Prévention Sanitaire – Restauration et horaires

Eléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Observations
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées ?			
Les matières premières et produits sont-ils emballés et protégés ?			
Les chaussures de l'équipe du restaurant sont-elles désinfectées ?			
L'équipe du restaurant se désinfecte-t-elle les mains chaque heure ?			
Le nettoyage et la désinfection des postes de préparation et de cuisson sont-ils effectués toutes les deux heures ?			

# Liste de vérification COVID-19

MOD.ID.001.11

Éléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Observations
Le croisement de flux entre les équipes est-il évité ?			
La distance d'un mètre entre les tables est-elle bien respectée ?			
Les chaises, tables, barrières et sols sont-ils désinfectés après chaque service ?			
Le gel hydroalcoolique, le savon et les points d'eau sont-ils disponibles ?			
Les distributeurs d'eau et de café ont-ils été supprimés ?			

## Plan de Prévention Sanitaire – Relation avec les prestataires

Éléments à vérifier	Conforme	Non conforme	Observations
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées ?			
La température est elle mesurée à l'entrée de tout prestataire externe ?			
La distance d'un mètre est-elle bien respectée lors de la livraison ?			
Les collaborateurs portent-ils des gants lorsqu'ils manipulent des outils et objets communs à l'ensemble du personnel ?			
La zone d'attente des colis et courriers reçus est-elle définie ?			
Le temps d'attente de 4h est-il bien observé à la réception des colis et courriers ?			
Les moyens de manutention au magasin sont-ils désinfectés ?			