MINISTÈRE
DU TRAVAIL
Liberté
Égalité
Fraternité

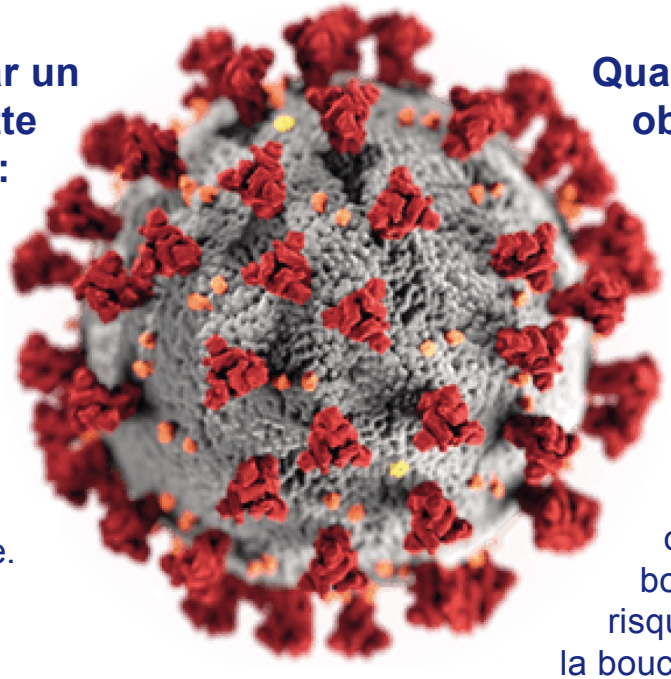
FEMME DE CHAMBRE (HÔTELLERIE) : KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19 !

Quels sont les risques de transmission du Covid-19 ?

Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminée :

Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection.

Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.



Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :

Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées. Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées…), le virus peut survivre quelques heures.

Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être complétés ou ajustés en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site travail-emploi.gouv.fr pour leur actualisation.

Trois phases essentielles dans toute action :

Préparer :

- **Organisez les nouvelles modalités de travail intégrant les mesures de protection sanitaire** (ajustement des attributions de chambres, répartition des tâches, circulation, préparation du matériel…)

- I**nformez les salariés des nouvelles modalités de travail et les clients des mesures à respecter** (affichage dans les chambres)

- **Informez le client des nouvelles procédures** mises en place et lui suggérer de participer à certains actes (mise des serviettes dans un contenant prévu à cet effet en chambre ou à l'extérieur ; ouverture de la fenêtre de chambre avant de la quitter…)

- **Préparez le chariot de ménage** en veillant à y mettre du gel hydro alcoolique et à ne rien oublier pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher un objet manquant

- **Attribuez dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail personnels** ;

- **Préparez le plan de ménage en fonction de la configuration de l'établissement ou des étages :**
  - en évitant si possible le travail à deux ou en le limitant aux tâches qui le nécessitent en raison de leur pénibilité
  - en évitant que les salariés se croisent, organisez une marche en avant
  - en augmentant les temps attribués pour le nettoyage d'une chambre
  - en prévoyant les précautions à prendre pour la manipulation des draps potentiellement contaminés, notamment lors des recouches (ne pas secouer la literie…)
  - en prévoyant la conduite à tenir en présence de linge manifestement souillé (protection individuelle…)

- **Prévoyez des pauses en temps décalé** pour limiter le nombre de salariés dans le local de pause et échelonnez les temps de repas pour éviter les regroupements

- Vêtements professionnels (habillage/déshabillage) :
  - prévoyez dans les vestiaires une poubelle à pédale pour les déchets, du savon liquide, des lingettes, du gel hydro alcoolique
  - organisez la prise de service cadencée des salariés pour leur permettre de se changer individuellement dans le vestiaire, ou créez un vestiaire temporaire pour chaque salarié (chambre vacante…)
  - procédez au nettoyage des surfaces du vestiaire à l'arrivée de chaque salarié et à son départ



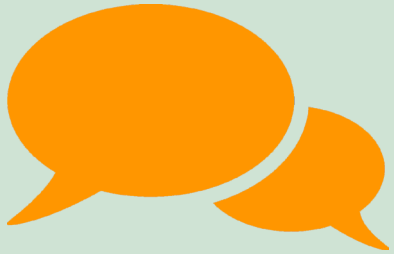
Trois phases essentielles dans toute action :

Réaliser :

- **Aérez la chambre**
- **Nettoyez avec un soin particulier** les poignez de porte, interrupteurs, robinets, télécommande et tout accessoire susceptible d'avoir été en contact avec la main
- Evitez de secouer la literie ou les serviettes
- **Evitez tout contact du visage** avec la literie, les serviettes, ou tout objet qui aurait pu être en contact avec un client
- Mettez draps et serviettes usagées dans le panier à linge immédiatement et veillez au respect des distances entre linge propre et linge salle
- Limitez l'entreposage des chariots de linge souillé dans des locaux ouverts aux salariés ou équipez vous de chariots de linges verrouillés
- **Utilisez des gants de ménage usuels** ; pour le nettoyage des surfaces, utilisez des lingettes humides
- Entre chaque chambre, **lavage des mains gantées (gants de ménage) à l'eau et au savon**



Vérifier :



- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** (gel hydro alcoolique, lingettes, savons, gants, sacs-poubelle…)
- **Dédiez un temps de relation avec un responsable** pour mentionner toutes les difficultés rencontrées par les salariés dans le respect des nouvelles procédures et la relation avec le client