

PLAN DE RÉORGANISATION



À PARTIR DU 11 MAI 2020

ÉQUIPEMENTS ET SÉCURITÉ

Assurer la sécurité sanitaire du personnel, des animateurs et de nos stagiaires pour créer les conditions du retour au travail est un préalable indispensable.

Priorité à la création des conditions de sécurité.

Dans **chaque pièce** :

- salle de cours (+ WC)
- bureaux (+ WC)
- cuisine (+ WC)
- véranda (+ WC)
- dortoir(+ WC et douches)
- Tisanerie (+ WC)



une **table (ou « espace ») “hygiène”**

avec gel hydroalcoolique - gants - mouchoirs en papier jetables - matériel de désinfection (lingettes).



bouteille de gel hydroalcoolique à disposition dans chaque pièce



masque à disposition dans le bureau **MAIS** privilégions que chaque stagiaire amène son masque pour faciliter la gestion de stock



Lingettes désinfectant



Boîtes de gants bles



Mouchoirs jetables

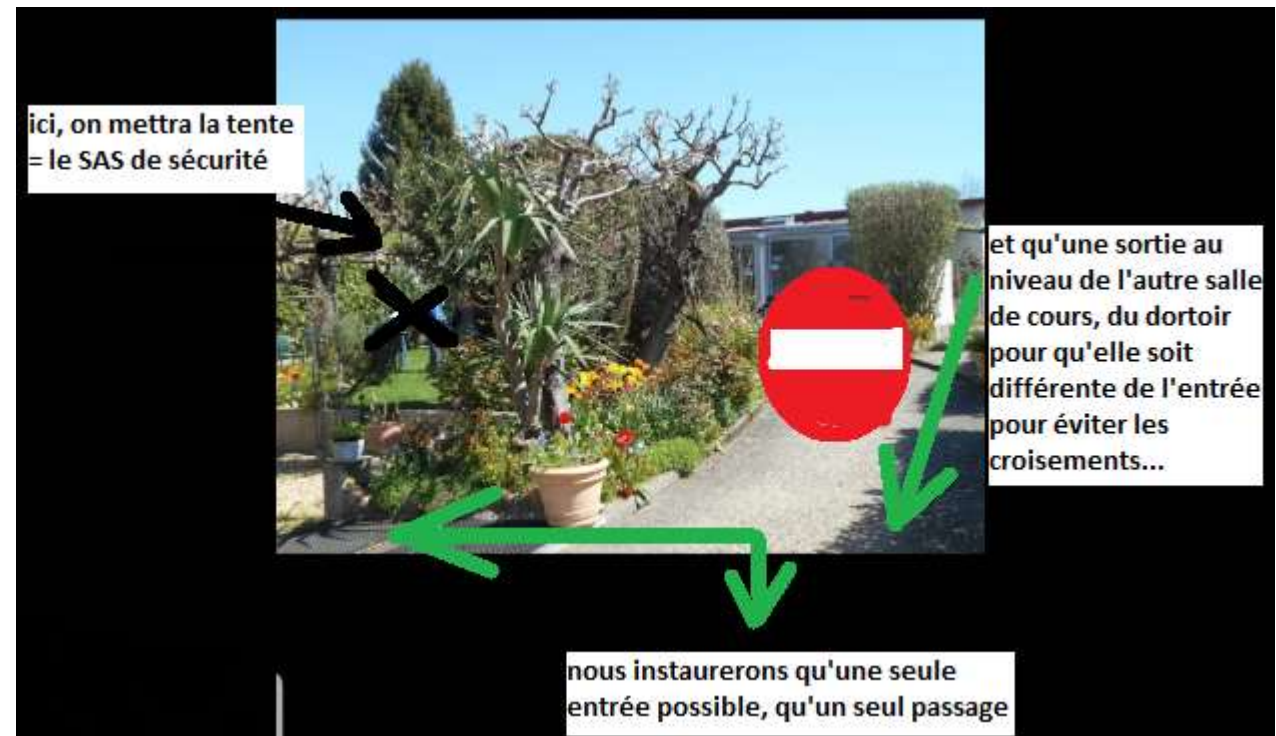


surblouses

SÉCURITÉ

DU PERSONNEL, DES ANIMATEURS, DES STAGIAIRES

Nous allons mettre en place un nouveau balisage pour qu'il n'y ait qu'une seule entrée possible et qu'une seule sortie !



Dès l'entrée, **port du masque obligatoire.**

Bien rappeler à chaque stagiaire et d'ailleurs à tout le monde d'apporter ses propres masques !

ARRIVÉE DES STAGIAIRES LE MATIN



Thermomètres
pour contrôle
température

L'idée est que **TOUS** les stagiaires, personnel et animateur passent par cette tonnelle qu'on mettra entre la véranda et la salle de cours (sur la pelouse, cf.: slide précédente) ; on bloquera ainsi les accès direct du « débouché des buissons » et vers la droite direction les bureaux. Cela sera fermé ! par une palette ou un rubalise à voir...

Nous souhaitons un seul passage « forcé », donc, le passage par cette tonnelle où il y aura une première table « hygiène » où on mettra un accès à du gel hydroalcoolique + gants ; les masques seront à disposition essentiellement au bureau pour qu'on gère mieux les stocks

et après une autre table à + d'1 mètre où on fera l'accueil

après qu'ils soient passés à la température



Boîtes de gants
jetables



Lingettes
désinfectantes

Nous demandons tout de même **à tous nos stagiaires, personnel et animateurs d'apporter leurs propres masques** pour qu'on puisse mieux gérer les stocks

L'accueil se fera systématiquement TOUS les matins pour que chacun passe sous ce sas et puisse signer d'une part ses feuilles d'émargement

et d'autre part, nous ferons signer à tous un avenant au règlement intérieur.

Cf.: copie ci-après

le 1^{er} jour de chaque stage.



École de Kinésiologie et Méthodes Associées
Tél : 01 60 75 54 68 • Fax : 01 60 75 14 94 • E-mail : secretariat.ekma@kinesiologie.fr
www.kinesiologie.fr

AVENANT REGLEMENT INTERIEUR

Je soussigné(e)certifie avoir reçu toutes les informations nécessaires concernant la reprise des cours à l'EKMA.

J'ai bien pris en considération toutes les mesures sanitaires mis en place et je m'engage à respecter le protocole et j'atteste que je ne fais pas partie de la population à risques (obésité, diabète, hypertension...).

Je m'engage à m'assurer chaque matin de ne pas avoir de température dépassant 37,5°; si symptôme évocateur, aucun accès à l'EKMA ne sera possible.

J'ai également, bien pris connaissance qu'en cas de symptôme, de non-respect des protocoles, l'EKMA se réserve le droit de me refuser l'entrée.

Par ailleurs, j'indique la personne à contacter en urgence afin que l'EKMA puisse la joindre à tout moment de la journée si besoin ; soit : Monsieur, Madame¹.....

.....
.....

Fait à Saintry sur seine, le.....

SIGNATURE
(Nom + Prénom)

 : rayer les mentions inutiles

CHOIX D'ORGANISATION ET POSSIBILITÉS D'ACCUEIL

LE RETOUR À L'EKMA RESSEMBLERA TRÈS PEU À L'EKMA D'AVANT LE 16 MARS

des protocoles et des mesures d'hygiène très strictes.
L'exigence de respect des gestes barrières sera très élevée.

Le nombre de places sera limité !

Mesures d'éloignement entre les personnes

- Les stagiaires rentrent 1 par 1 dans les salles
- Nous limiterons les places par salle pour garantir à chaque stagiaire la distanciation physique minimale.
- Lavage des mains gel hydroalcoolique dès l'entrée.
- Les stagiaires mettent leurs affaires sur leur dossier de chaise. Pas de porte-manteaux
- **Chaque stagiaire aura sa place attribuée TOUJOURS la même place et table durant tout le stage.**
- Les portes des salles devront être maintenues ouvertes pour éviter de toucher les poignées.

Consignes spécifiques pour l'utilisation du matériel

- Le matériel personnel doit être apporté par chaque stagiaire (crayons, cahiers etc.) et conservé ensuite dans son sac. Il ne doit en aucun cas être partagé.
- La distribution du matériel (feuilles, supports de cours...) doit être faite avec précaution après lavage des mains. Le matériel reste ensuite avec les affaires du stagiaire.
- Pour tout matériel touché, il faudra s'assurer de la désinfection (exemple les tables).

ORGANISATION - MESURES D'HYGIÈNE

Réorganisation spatiale des salles de cours

- Rangement de toutes les tables et des chaises qui ne servent pas sur les côtés ou fond de salle et disposer les autres à au moins un mètre de distance les unes des autres
- Mise en place d'une table d'hygiène à l'entrée de chaque salle : gel hydroalcoolique - masques - gants - mouchoirs en papier jetables- matériel de désinfection (lingettes)
- Au niveau de chaque tables hygiène, affichage des protocoles: gestes barrières, lavages des mains, distances physiques de sécurité..
- Sur chaque porte d'entrée et à l'intérieur de chaque salle, affichage rappelant les gestes barrières.
- Les stagiaires restent au maximum dans la salle : pas de déplacement « inutile » dans la tisanerie ou autres salles et bureaux, de façon à limiter les zones de contamination : et les flux (+ risques de croisements)
- Les stagiaires ne se prêtent aucun matériel, ni les animateurs aux stagiaires
- Aération régulière de la salle de cours
- Désinfection du clavier d'ordinateur par chaque animateur avant son départ
- Laisser dans la mesure du possible les portes des salles de cours ouvertes (pour éviter de toucher la poignée)
- Seul l'animateur touche les interrupteurs, la poignée de porte

Chaque soir, dernière heure

- Nettoyage des tables et chaise pour chaque stagiaire (des lingettes sont mise à disposition).
- Vérification du réassort de matériel de la table d'hygiène.

Sur chaque porte d'entrée et à l'intérieur de chaque salle, affichage rappelant les gestes barrières.



PAUSES ET ACCÈS AUX SANITAIRES

De nouvelles modalités de pauses

- Les pauses sont décalées si plusieurs stages en même temps de façon à éviter les croisements de groupes.
- Plus de « petits » gâteaux mis à disposition, aussi, pensez à apporter vos collations.
- 2 pauses : 11h00 et 16h00 - temps de pause 15 min.
- Les stagiaires sortent 1 par 1
- ATTENTION à surveiller pour gérer le flux à proximité des sanitaires
- Organisation du passage aux toilettes, les uns après les autres.
- Lavage des mains avec savon obligatoire.
- Les consignes de respect de distanciation physique pendant les pauses seront rappelées aux stagiaires
- voir même si les stagiaires pourraient rester au maximum dans la salle : pour éviter les déplacements « inutiles » ; exemple : au bureau, tisanerie...

Accès aux sanitaires

- Accès 1 par 1 avec lavage systématique des mains à l'entrée et à la sortie des sanitaires.
- Affichage des gestes barrières et protocoles pour se laver les mains
- Feuille avec planning de passage (suivi) dans tous les lieux où il y aura eu des stagiaires (WC, douches, tisanerie...)

STRICTES MESURES D'HYGIÈNE AU NIVEAU DE LA RESTAURATION

Les conditions de restauration ne sont plus assurées comme en temps normal.

Objectif recherché: le moins de déplacement possible et le moins de croisements possibles pour les stagiaires, le moins de manipulation d'objets : sécurisation des flux - Respect de la distanciation physique etc..

- Arrivée 1 par 1 dans la véranda pour déjeuner
- Chaque stagiaire prévoira sa bouteille d'eau pour la journée.
- Obligation lavage des mains gel hydroalcoolique
- Les stagiaires avancent 1 par 1, en respectant les distances à tout moment (à l'entrée, à table et à la sortie)
- Organisation 1 place sur 2 (laisser une chaise entre)
- Formule avec un seul choix
- Les stagiaires quittent la table sans rien débarrasser, sans rien toucher, 1 par 1
- Lavage des mains par gel hydro alcoolique
- Obligation de nettoyage complet table chaise après chaque passage des stagiaires
- Aération du local de prise des repas avant et après
- Lavage des mains obligatoire pour chaque stagiaire après le repas

SORTIES DES STAGIAIRES

fin des cours

Nettoyer chaque table et tout ce qui aura été touché en salle de cours

- 5 minutes avant la fin du cours, lingette désinfectante sur table et chaise pour chaque stagiaire
- Lavage des mains (gel ou toilettes savon) avant de sortir de la salle
- Les stagiaires sortent 1 par 1 de leur salle

sorties à 18h (max)

Multiplier les points de sortie

- À 18h, les stagiaires partent 1 par 1, OU en respectant les distances de 1m
- Sortie par la 2^{ème} salle de cours (niveau à côté du dortoir)

Mobilisation des animateurs pour encadrer la sortie

RENFORCEMENT DE L'ENTRETIEN DES LOCAUX

Les procédures de nettoyage et d'entretien des locaux sont adaptées aux risques de contamination par le coronavirus (COVID 19)

- Augmentation de la fréquence de nettoyage-désinfection des sanitaires (cuvette, bouton de chasse d'eau, poignées de porte, robinets).
- Augmentation de la fréquence de nettoyage-désinfection de l'ensemble des poignées (porte, meuble...) de tout l'EKMA avec de l'eau de javel diluée.
- Un nettoyage-désinfection minutieux des surfaces et des sanitaires sera effectué à minima 2 fois par jour
- Désinfection (par lingettes) des poignées de portes, interrupteurs, fenêtres, bureau, chaises, ordinateur, 2 fois par jour + désinfection des sanitaires toutes les 2 heures
- Feuille avec planning de passage (suivi) dans tous les lieux où il y aura eu des stagiaires
- Dans chaque salle, chaque soir, poubelles vidées sans transfert des déchets d'une poubelle à l'autre
- Régulièrement, vigilance sur le réassort de la table d'hygiène de chaque salle

Une plus importante aération des locaux

- Les locaux seront largement et régulièrement aérés selon le mode d'ouverture des fenêtres. Prévoir des cales . Prévoir ouverture des fenêtres et des portes (en cas de température suffisante)

Les travaux de nettoyage-désinfection des locaux sont réalisés en dehors de la présence des stagiaires et des animateurs et répondent à des consignes spécifiques.

PROTOCOLE EN CAS D'APPARITION DE SYMPTÔMES DU CORONAVIRUS

Avant d'arriver à l'EKMA

- Chaque stagiaire s'assure chaque matin qu'il n'a pas de température dépassant 37,5°: si symptôme évocateur, aucun accès à l'EKMA ne sera possible.
- Chaque stagiaire devra nous indiquer en amont la personne à contacter en urgence afin de pouvoir les joindre à tout moment de la journée.
- En cas de symptôme, de non respect des protocoles, l'EKMA se réserve le droit de refuser l'entrée d'un stagiaire.

Protocole en cas d'apparition des symptômes COVID à l'EKMA

- la personne sera isolée
- Il sera rappelé à la personne de tousser ou d'éternuer dans son coude.
- Les responsables rappelleront alors la procédure à suivre à savoir éviter les contacts.
- Un médecin sera appelé pour se rendre à son cabinet ou pour bénéficier d'une téléconsultation.
- Si les symptômes s'aggravent avec des difficultés respiratoires ou signes d'étouffement, et au moindre doute, appeler le SAMU : 15 ou 112.

Nettoyage-désinfection minutieux des sols et des surfaces

- Un nettoyage-désinfection minutieux des sols et des surfaces devra être immédiatement effectué et toutes les pièces devront être aérées.
- Dans l'attente de ce nettoyage, les personnes présentes dans l'école ne pourront se rendre dans la salle fréquentée par la personne concernée.