الإتحـــاد العـــام لمقـــاولات المـــغرب
ⵜⴰⵎⴰ ⵜⴰⵎⵓⵔⵜ ⵏ ⵜⵎⴰⵡⴰⵙⵉⵏ ⵏ ⵍⵎⵖⵔⵉⴱ
Confédération Générale des Entreprises du Maroc

GUIDE PRATIQUE AUDIT INTERNE SANITAIRE COVID-19

Document élaboré par la Commission Innovation et Développement Industriel de la CGEM
sous la supervision de son Président, M. Mohamed BACHIRI

PRÉAMBULE

La CGEM est mobilisée pour servir et accompagner le tissu économique marocain face à la pandémie du COVID-19. La reprise graduelle de l'activité économique au sein des entreprises est intimement liée à la capacité de celles-ci à mettre en place et à appliquer des mesures sanitaires adéquates.

C'est dans ce sens que la CGEM a produit trois guides pratiques dont un guide d'audit interne sanitaire COVI-19 et un kit de formation, afin de répondre aux besoins de toutes les catégories d'entreprises et leur fournir une synthèse des meilleures pratiques mises en place aussi bien au niveau national qu'international.

Le présent guide, destiné aux Grandes Entreprises, décrit la démarche d'audit du plan sanitaire à effectuer avant et pendant la reprise des activités. De la constitution de l'équipe en charge à la réalisation de l'audit, ce guide précise l'ensemble des thématiques à aborder à travers notamment une série de check-lists à compléter pour établir la synthèse et les recommandations associées.

Ce guide a été élaboré par la Commission Innovation et Développement Industriel sous la supervision de son Président, **M. Mohamed BACHIRI.**

Nous espérons qu'il vous servira de support à la réalisation de vos audits internes sanitaires et vous permettra d'identifier quotidiennement les écarts à corriger pour garantir les meilleures conditions sanitaires à l'ensemble du personnel.

La dernière version de ce guide est disponible sur le site coronavirus.cgem.ma.

Jalal CHARAF
Directeur Général Délégué

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

SOMMAIRE

1. Présentation 4

Objectifs
Domaine et champ d'application

2. Processus d'audit 5

Définition de l'équipe d'audit
Réalisation de l'audit

3. Les thématiques de l'audit 6

Transport du personnel
Contrôle de l'accès et sortie de l'entreprise
Organisation des vestiaires
Restauration collective
Hygiène des locaux de l'entreprise
Réception de marchandises et courriers
Organisation des espaces collectifs (zones de repos et espaces de réunion)

4. Rédaction et diffusion de la synthèse d'audit 18

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

1. PRÉSENTATION
OBJECTIFS, DOMAINE ET CHAMP D'APPLICATION

Objectifs

Le présent document décrit la démarche d'audit du plan sanitaire :

- La description des différentes mesures barrières sanitaires appliquées au sein des entreprises d'industrie ou de services
- Les principes de réalisation
- Les attentes en termes de plan d'action à la suite des écarts détectés

Domaine et champ d'application

L'audit du plan sanitaire s'applique à tous les services de l'entreprise ainsi qu'à ses prestataires internes et externes.

La réalisation de l'audit s'appuie sur le guide pratique des mesures préventives et sanitaires COVID-19 de la CGEM et sur les recommandations des autorités Marocaines.

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

2. PROCESSUS D'AUDIT
DÉFINITION DE L'ÉQUIPE D'AUDIT ET RÉALISATION DE L'AUDIT

Définition de l'équipe d'audit

L'audit du plan sanitaire est réalisé par les auditeurs internes qualifiés suivant la procédure interne

Réalisation de l'audit

L'audit repose sur les check-lists d'audit, sur la vérification terrain du respect des consignes sanitaires décrites dans chaque check-list et les éventuelles non-conformités sont traitées sur place avec le responsable de chaque périmètre et le coordinateur du plan sanitaire désigné par l'entreprise

L'entreprise doit disposer de :

- Une cellule de pilotage et d'animation du plan de prévention COVID-19 sous le pilotage de la direction RH (cellule interne COVID-19)
- Un plan sanitaire avec l'ensemble des actions de prévention
- Une animation quotidienne du plan sanitaire
- Une collecte quotidienne par le médecin de travail de l'état de santé de l'ensemble des collaborateurs ainsi que de leurs proches (température, symptômes COVID)
- Une animation de sensibilisation et de formation sur le plan sanitaire et sur les mesures de prévention avec l'ensemble des collaborateurs (managers et collaborateurs)
- Un plan d'affichage sur les mesures barrières COVID-19 déployé au niveau de l'entreprise
- Un synoptique de réactivité en cas de détection d'un cas suspect ou confirmé

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT
TRANSPORT DU PERSONNEL

Il s'agit de vérifier que les mesures de prévention COVID-19 sont bien respectées dans le transport en commun des équipes. Cela commence par la désinfection du bus jusqu'à la régulation de l'accès et l'identification visuelle des sièges autorisés.

© 2020 CGEM
© 2020 CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT
TRANSPORT DU PERSONNEL
(SUITE)

Plan sanitaire COVID 19 - Transport collectif			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Le nombre de bus est-il suffisant pour assurer la distanciation ?			
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 ?			

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT
CONTRÔLE DE L'ACCÈS ET DE LA SORTIE DE L'ENTREPRISE

L'objectif est de vérifier l'état de santé des collaborateurs à l'entrée.
Pour cela, l'entreprise doit disposer de :

- Moyens de mesure de température des équipes
- Zone d'isolement conforme et aérée pour les cas suspect
- Zone de désinfection des chaussures (semelles)
- Définition du flux d'entrée/sortie avec respect de la distance d'un mètre (1m)

Plan sanitaire COVID 19 - Accès et Sorties de l'Entreprise			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Les masques sanitaires sont-ils disponibles et distribués à tous les collaborateurs ?			
Le contrôle du non port du masque (nez et bouche couverts) aux l'entrées/sorties de l'entreprise est-il assurée ?			
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 de l'entreprise?			

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT

CONTRÔLE DE L'ACCÈS ET DE LA SORTIE DE L'ENTREPRISE (SUITE)

Plan sanitaire COVID 19 - Accès et Sorties de l'Entreprise			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Une cabine d'isolement est-elle aménagée et disponible pour les cas suspects ?			
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 de l'entreprise ?			
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 de l'entreprise ?			

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT
ORGANISATION DES VESTIAIRES

Une organisation est mise en place aux vestiaires pour assurer que :

- Les armoires sont disposées pour garantir une distance minimum d'un mètre entre les collaborateurs
- Le nombre de personnes accédant aux vestiaires est limité pour éviter les chevauchements
- Les douches sont condamnées pour éviter le risque de contamination

Plan sanitaire COVID 19 - Vestiaires			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
La distanciation d'un mètre entre les employés dans les vestiaires est-elle respectée ?			
Le nombre d'accès autorisés aux vestiaires est-il respecté ?			
Les vestiaires sont-ils aérés ?			
Le temps alloué au changement des EPI est-il respecté ?			
Le gel hydro-alcoolique est-il disponible dans les vestiaires ?			
Les vestiaires 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 ?			

© 2020 CGEM
© 2020 CGEM
CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT
RESTAURATION COLLECTIVE

Les mesures sanitaires doivent couvrir toute la chaîne depuis la réception de la matière jusqu'au service du repas

- Le plan sanitaire doit couvrir les équipes de restauration (désinfection zone de préparation, sol, mains...)
- Le flux au restaurant est bien défini
- Une distance d'un mètre est assurée entre les tables
- La désinfection des chaises, tables, barrières et sols après chaque repas est assurée

Plan sanitaire COVID 19 – Restauration collective			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
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 ?			

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT
RESTAURATION COLLECTIVE
(SUITE)

Plan sanitaire COVID 19 – Restauration collective			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
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 ?			
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 hydro-alcoolique, le savon et les points d'eau sont-ils disponibles ?			
Les distributeurs d'eau et de café ont-ils été supprimés ?			

© 2020 CGEM

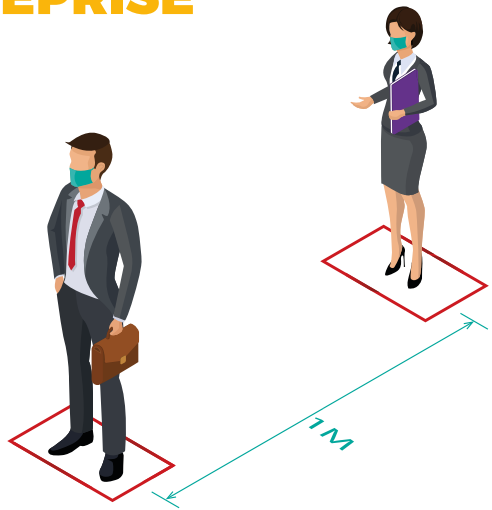
© 2020 CGEM

CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT
HYGIÈNE DES LOCAUX DE L'ENTREPRISE

La disposition des postes de travail doit garantir le respect des actions de prévention, pour cela il faut :

- Mettre des marquages au sol ou des séparations physiques entre les postes
- Porter un masque sanitaire à chaque poste
- Les collaborateurs doivent conserver le même poste de travail durant toute la journée
- Désinfecter les moyens de travail avec une fréquence régulière



Plan sanitaire COVID 19 - Hygiène des locaux de l'entreprise			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Communication : 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 ?			

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT
HYGIÈNE DES LOCAUX DE L'ENTREPRISE (SUITE)

Plan sanitaire COVID 19 - Hygiène des locaux de l'entreprise			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
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'accès aux vestiaires est-il limité et régulé par un agent de sûreté ?			
L'utilisation des outils de bureautique individuels (marqueurs, stylos...) est-il assuré ?			
Les mesures d'hygiène et de protection sont-elles respectées lors des réunions ? En cas de participation nombreuse, privilégier la visioconférence			
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 ?			

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT
RÉCEPTION DES MARCHANDISES ET DES COURRIERS

La réception des marchandises et des courriers ne doit pas présenter de risque de contamination. Pour cela, il faut que :

- Les engins de manutention soient désinfectés à une fréquence régulière
- Toutes les équipes du magasin portent des masques
- La distance d'un mètre soit bien respectée
- Un temps d'attente soit observé pour les colis et courriers reçus de la part des fournisseurs (4h entre la réception et l'ouverture des colis et courriers)

Plan sanitaire COVID 19 - Réception des marchandises et des courriers			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées ?			
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 ?			

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT
ORGANISATION DES ESPACES COLLECTIFS (ZONES DE REPOS ET ESPACES DE RÉUNION)

- Les pauses sont réduites ou optimisées
- Les zones de repos, réfectoires et zones fumeurs, sont aménagées pour assurer le respect des distances (marquage au sol)
- Le nettoyage et la désinfection sont respectés après chaque pause
- Les salles de réunion sont organisées pour assurer le respect d'un mètre entre chaque collaborateur
- Les réunions en présentiel sont évitées au maximum
- La manipulation des télécommandes est faite par une seule personne lors de l'utilisation de salles de grande capacité

Plan sanitaire COVID 19 - Espaces collectifs			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
La distanciation d'un mètre est-elle respectée au sein des locaux de l'entreprise ?			
Les salles de réunion sont-elles aérées avant et après chaque réunion (15 min) ?			
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 ?			
La cabine d'isolement est-elle disponible et aménagée pour les cas suspects ?			

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT
ORGANISATION DES ESPACES COLLECTIFS (ZONES DE REPOS ET ESPACES DE RÉUNION) (SUITE)

Plan sanitaire COVID 19 - Espaces collectifs			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Les mesures de prévention COVID-19 sont-elles bien affichées dans les locaux de l'entreprise ?			
Le gel hydro-alcoolique est-il disponible dans les locaux ?			
Les outils (télécommandes, vidéo-projecteurs...) sont-il désinfectés après chaque utilisation ?			
Les locaux de l'entreprise sont-ils désinfectés après chaque utilisation ?			

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

4. RÉDACTION ET DIFFUSION DE LA SYNTHÈSE D'AUDIT

Il convient, pour l'entreprise, d'effectuer un audit exhaustif au démarrage qui sera optimisé ultérieurement selon les résultats et les actions entreprises.

L'entreprise doit disposer d'un synoptique de réactivité pour traiter les écarts remontés lors de l'audit.

Le pilote du plan sanitaire collecte quotidiennement les données et les résultats d'audit auprès des correspondants du plan sanitaire.

Une synthèse d'audit est partagée quotidiennement avec l'ensemble des écarts et des actions entreprises auprès du Comité de direction.

© 2020 CGEM

© 2020 CGEM

CGEM

الإتحـــاد العـــام لمقـــاولات المـــغرب

ⵜⴰⵎⴰ ⵜⴰⵎⵓⵔⵜ ⵏ ⵜⵎⴰⵡⴰⵙⵉⵏ ⵏ ⵍⵎⵖⵔⵉⴱ

Confédération Générale des Entreprises du Maroc

coronavirus.cgem.ma www.cgem.ma @CgemMaroc @cgem_ma @cgem cgem