

FICHE CONSEILS

Aide au choix et à l'utilisation de séparations physiques (ou barrières physiques)

En raison de l'impossibilité du port du masque lors de la prise du repas, la priorité est à l'aménagement des espaces de restauration et de pause et/ou à l'organisation de tours de passage pour permettre le respect d'une distance minimale de 2 mètres, et inciter les personnels à la respecter, avec des places en quinconce et 4 personnes maximum par table.

Il est possible de s'affranchir de la distance minimale de 2 mètres en cas d'installation de parois fixes ou amovibles assurant une séparation physique.

Pourquoi utiliser des séparations physiques

Le maintien d'une distance de sécurité lors de la prise du repas est essentiel comme mesure de protection contre la Covid-19. Il y a toutefois de nombreux cas pour lesquels il est impossible de rester à plus de 2 mètres des autres sans masque (configuration spécifique des lieux, difficulté à réaliser des tours de passage selon la taille de l'équipe avec le risque d'engendrer de nouveaux risques sur le terrain par manque de personnel, etc.).

Pour remédier à cette situation, l'utilisation de barrières physiques avec des parois fixes ou amovibles a été largement recommandée par l'INRS, le Haut Conseil de Santé Publique (HCSP), le ministère du Travail, l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) et bien d'autres organismes. Ces barrières sont souvent faites d'acrylique (plexiglas) ou de plastique polycarbonate, des matériaux plus légers, plus faciles à manipuler et beaucoup plus résistants aux impacts que le verre.

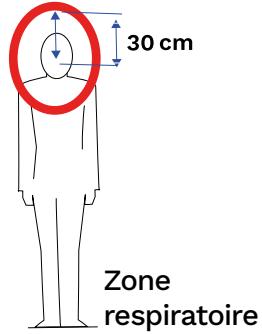
Faute de distanciation de 2 mètres, ces séparations physiques ont trois fonctions importantes :

- 1) intercepter les gouttelettes respiratoires et les particules projetées d'un côté à l'autre (effet bouclier) ;
- 2) renforcer les mesures d'éloignement physique, même lorsque les personnes concernées oublient ou le négligent par inadvertance ;
- 3) permettre une meilleure communication et des échanges entre les personnes (les liens sociaux). La transparence de la séparation donne plus d'ouverture et est moins étouffante qu'une séparation opaque.

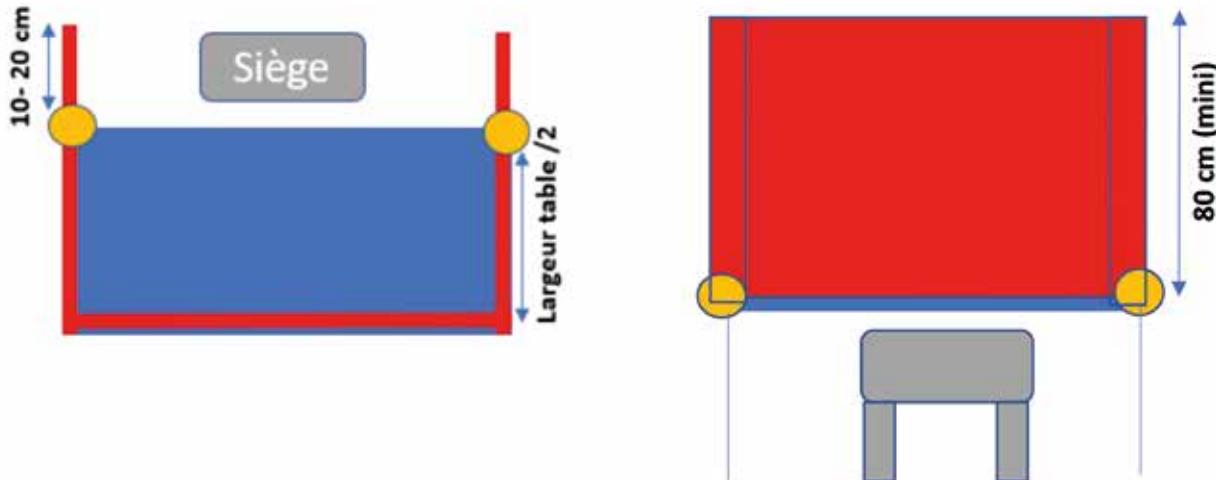
Les points de vigilance

- Maintenir impérativement des **places en quinconce** pour limiter la densité des personnels dans les espaces de restauration.
- Les **dimensions** d'une séparation physique constituent ses caractéristiques les plus importantes. **En effet, la séparation doit garantir une protection des trois côtés de l'utilisateur (en face, à droite et à gauche).**

- **Hauteur** : la séparation physique doit couvrir une surface beaucoup plus grande que la zone respiratoire de la personne positionnée devant cet écran. La **hauteur** de la séparation doit tenir compte de la taille du plus grand utilisateur en position assise pour faire écran à partir de la surface de la table et en dépassant la zone respiratoire. **Une hauteur minimale de 80 cm est recommandée.**



- **Profondeur** : les séparations latérales doivent **déborder de 10 cm (minimum)** des extrémités de la table, de chaque côté, pour éviter une fuite importante des particules projetées par les côtés.



- Éviter les séparations avec **ouvertures** (entre la table et les séparations ou entre les différentes parties de la séparation). Cette solution vise à protéger la zone respiratoire des utilisateurs de la contamination par la respiration des autres ; **éviter**, par exemple, les grilles et les ouvertures destinées à faciliter le passage du son.

Note : Certains fabricants offrent aussi des affiches ou des autocollants rappelant aux clients de rester derrière la barrière.

Quelques conseils supplémentaires

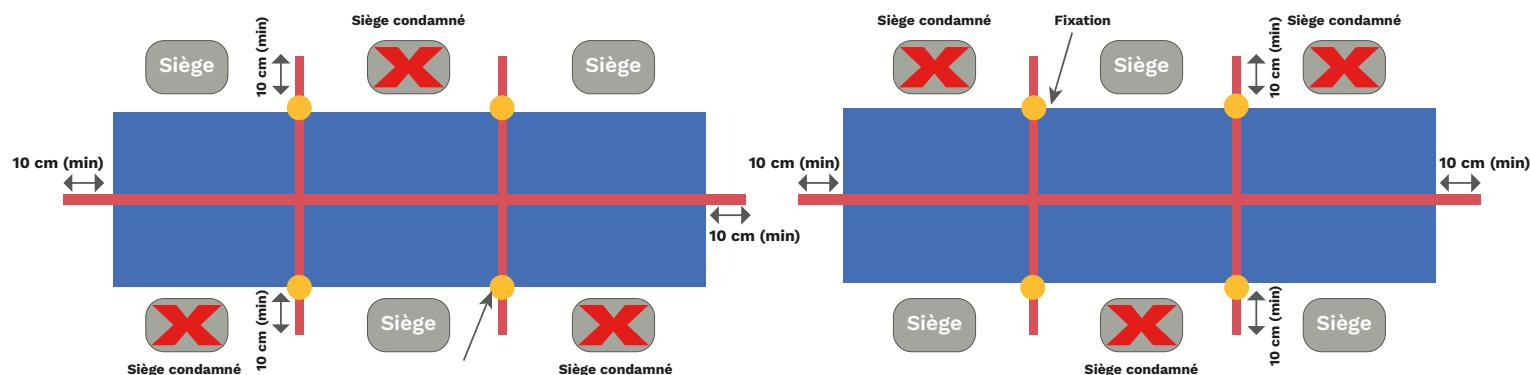
- Privilégier les séparations équipées de **moyens de fixation** sur les surfaces (à l'aide de supports ou de pinces), autoportantes sur le sol ou sur la table.
- Veiller à **installer solidement** les barrières en respectant les consignes de sécurité (ne pas bloquer le passage de l'utilisateur en cas d'urgence ; les barrières autoportantes ou sur roulettes, surtout si elles sont très grandes, devraient faire l'objet d'attention particulière pour ne pas être renversées).
- En plus de l'aération et la ventilation, assurer **un nettoyage**, entre chaque tour de repas, dont les fours micro-ondes, les réfrigérateurs et les dispositifs de séparation. Privilégier, le cas échéant, la pratique de la gamelle et du thermos individuel apportés par chaque compagnon en rappelant les consignes de **lavage des mains** avec eau et savon avant les repas (ne pas enlever son masque et manger directement sans désinfecter ou sans se laver les mains).
- Dans l'espace de restauration, le masque doit être porté pendant tout le temps de circulation, d'installation et de nettoyage, et être retiré uniquement pour le temps de prise du repas.
- **Le masque ne doit être retiré qu'en position assise, son port est systématique en position debout.**

Nettoyage et entretien

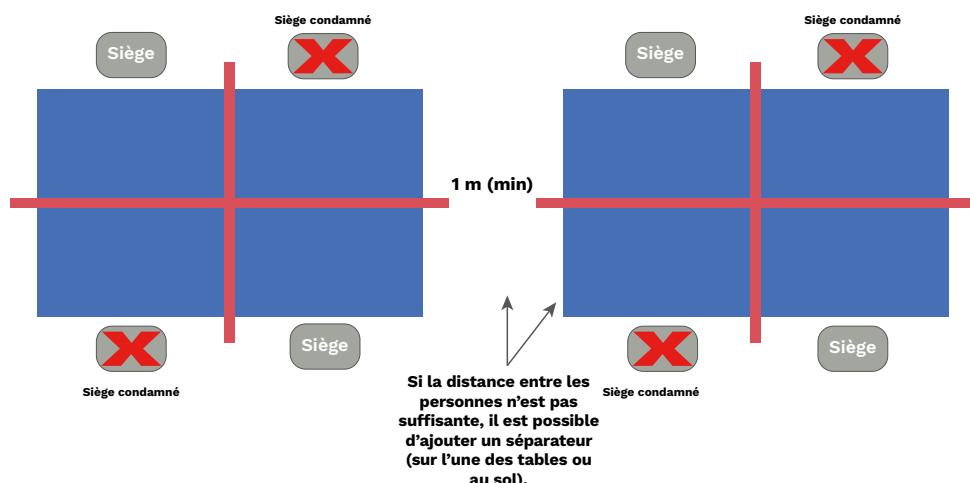
Parce que le rôle des séparations est de bloquer les gouttelettes respiratoires, elles doivent être considérées comme des surfaces contaminées et nettoyées après chaque utilisation, selon les préconisations du fabricant (comme toute autre surface Covid-19) – voir l'affiche « Covid-19 : Des consignes de nettoyage pour se protéger », de l'OPPBTP, et la fiche « Nettoyage en entreprise » de l'INRS.

Exemples de configurations possibles

Configuration en quinconce (tables adjacentes)

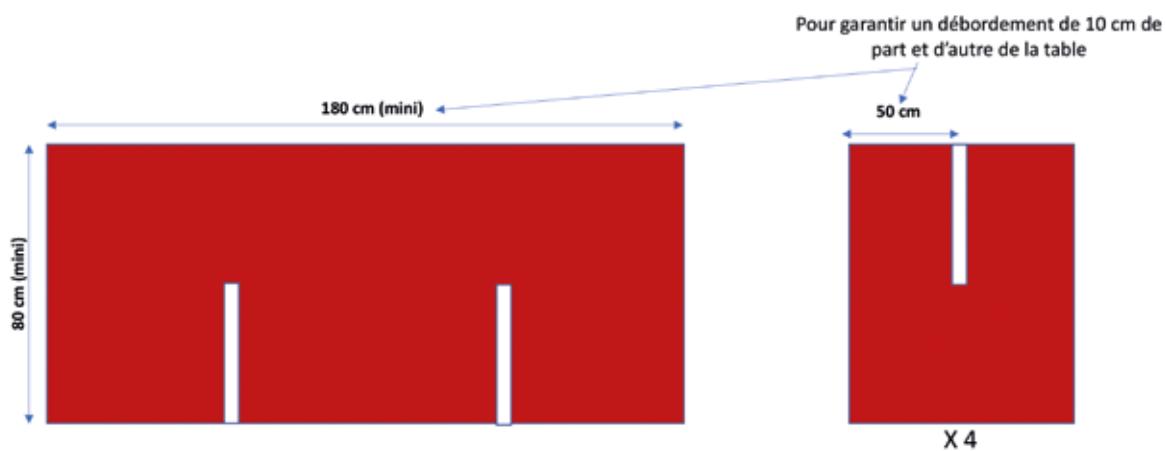


Pour des tables de 4 places



Il existe aussi des solutions basées sur des plaques qui s'emboîtent :

Exemple donné à titre indicatif (pour une table 160x80 cm)



X 4