

المملكة المغربية
Royaume du Maroc



وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime,
du Développement Rural et des Eaux et Forêts
Département de la Pêche Maritime



Protocole des Mesures de Sécurité Sanitaire mises en place par le Département de la Pêche Maritime pour la Prévention des Risques liés à la Pandémie de la Covid-19

دليل إجراءات السلامة الصحية والتدابير الوقائية المتخذة من طرف
قطاع الصيد البحري لمواجهة جائحة كوفيد-19





A.

Contexte du protocole des mesures de sécurité sanitaire pour la prévention des risques liés à la pandémie de la Covid-19 – 1/3

La pandémie de COVID-19 a un coût humain considérable et de plus en plus élevé dans le monde entier. Ainsi, sauver des vies a nécessité de prendre des mesures de confinement et de fermeture généralisée en vue de ralentir la propagation du virus ce qui a eu un impact profond sur l'activité économique.

En effet, avec l'arrêt temporaire de certaines entreprises et le ralentissement des activités pour beaucoup, l'économie mondiale, selon le Fonds Monétaire International (FMI) ⁽¹⁾, devrait connaître une forte contraction de 3% en 2020, soit un recul bien plus marqué que lors de la crise financière de 2008-2009.

Le Maroc est exposé, à plusieurs titres, aux conséquences de la pandémie de Covid-19 de par son intégration à l'économie mondiale, indépendamment des implications endogènes liées aux mesures prises au niveau national. En conséquence, l'économie marocaine s'est retrouvée partiellement à l'arrêt avec d'importants coûts économiques à couvrir.

En effet, selon le Haut Commissariat au Plan (HCP) ⁽²⁾, tenant compte des informations collectées jusqu'au 20 Avril et d'une durée de confinement du 20 Mars au 20 Mai 2020, la croissance économique n'a enregistré que + 0,7% au premier trimestre 2020, au lieu de +1,9 % prévu sans effet de Covid-19. Cet abaissement est dû au ralentissement des activités secondaires, dont le rythme de croissance n'est passé qu'à +0,2 au lieu de +1,6% sans effet de Covid-19.

Aussi, les activités tertiaires ont affiché une réduction prononcée de leur rythme d'évolution, s'établissant à +2,6% seulement au lieu de +3,1%. Cette baisse de croissance est liée à la dégradation des perspectives de croissance de l'économie mondiale, ainsi qu'aux mesures de confinement en vigueur depuis le 20 Mars 2020 (...)



A.

Contexte du protocole des mesures de sécurité sanitaire pour la prévention des risques liés à la pandémie de la Covid-19 – 2/3

(...) Ainsi, malgré son efficacité démontrée pour ralentir la propagation de la pandémie, le confinement est coûteux et ne peut pas être soutenable dans la durée.

L' Organisation de Coopération et de Développement Economiques (OCDE) ⁽³⁾ fait état d'une perte de croissance annuelle de 2 points de pourcentage pour chaque mois de confinement et de 4 à 6 points de pourcentage sur un trimestre chez les pays avancés et émergents. Par ailleurs, une part importante d'administrations et d'entreprises se voit contrainte non seulement d'assurer la continuité du service jusqu'au bout, mais de continuer à innover, à s'adapter et de grandir. Il faudrait, par conséquent, bien assimiler les impacts de la crise sanitaire et économique sur le cœur de son métier, conserver son identité et ses engagements malgré les aléas de la crise et identifier les opportunités métier immédiates (digitalisation, réaménagement des lieux de travail, télétravail,...) et s'y positionner. Autrement dit, il faudrait développer sa capacité de résilience.

Ce concept de résilience, bien qu'il représente plusieurs opportunités avérées, constitue aussi des défis qu'il s'agit de relever : continuer à coordonner les activités, à manager les équipes, à produire et à conserver le lien social ainsi que la culture de l'entreprise.

Le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts - Département de la Pêche Maritime – s'inscrit dans cette optique et développe davantage sa capacité et sa démarche résiliente. Il s'engage à poursuivre l'activité de la pêche maritime afin de maintenir l'approvisionnement régulier du marché, en quantités suffisantes, sur l'ensemble du territoire national, dans le respect des consignes sanitaires exigées (...)



A.

Contexte du protocole des mesures de sécurité sanitaire pour la prévention des risques liés à la pandémie de la Covid-19 – 3/3

(...) Ainsi, un protocole sous forme d'une série de mesures (distanciation physique, télétravail, hygiène, masques, sensibilisation, réaménagement des lieux de travail, etc.) s'imposent au sein des administrations, unités de transformation et de valorisation des produits de la pêche (congélation, conserve, conditionnement, entreposage, navires congélateurs, ...) ainsi que toutes les infrastructures liées à l'activité de la pêche et à la commercialisation notamment les halles de poisson et les marchés de gros.

L'objectif de ce protocole étant de maintenir l'approvisionnement du marché dans les meilleures conditions de sécurité du produit, des employés et des différentes parties prenantes.



B.

Périmètre d'application du protocole des mesures de sécurité sanitaire mises en place par le Département de la Pêche Maritime pour la prévention des risques liés à la pandémie de la Covid-19

Le présent protocole s'applique à tous les sites d'intervention des fonctionnaires, des marins, des gens de mer, des pêcheurs et autres bénéficiaires des services Département de la Pêche Maritime, à savoir :

- Siège du Département de la Pêche Maritime ;
- Délégations des Pêches Maritimes ;
- Sous délégations des Pêches Maritimes
- Etablissements de formation maritime ;
- Antennes médicales ;
- Navires écoles,
- Vedettes de sauvetage,
- Points de débarquement aménagés et villages de pêcheurs ;
- Flotte de pêche ;
- Unités de manipulation, de traitement, de transformation et d'entreposage des produits de mer,
- Les halles et marchés de gros des poissons.



Plan du protocole



Contexte du protocole des mesures de sécurité sanitaire pour la prévention des risques liés à la pandémie Covid-19	p2-p4
Périmètre d'application du protocole des mesures de sécurité sanitaire pour la prévention des risques liés à la pandémie de la Covid-19	p5
Généralités sur la pandémie de la Covid-19	p7-p11
Glossaire	p12-p14
Rôles et responsabilités dans le cadre du présent protocole	p15-p21
Mesures de sécurité sanitaire générales transversales	p22-p39
Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des locaux administratifs	P40-p46
Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des établissements de formation maritime	p47-p48
Mesures de sécurité sanitaire à respecter dans les unités de manipulation, de traitement, de transformation, d'entreposage et de commercialisation des produits de mer	p49-p56
Mesures de sécurité sanitaire relatives aux équipements et installations techniques	p57-p60
Mesures de sécurité sanitaires à respecter dans les salles de pause, réfectoires, cantines, douches et vestiaires	p61-p64
Protocole médicale à mettre en œuvre pour pallier les risques de la pandémie Covid-19	p65-p68
Conduite à respecter après une journée de travail	p69-p70
Références bibliographiques	p71-p73

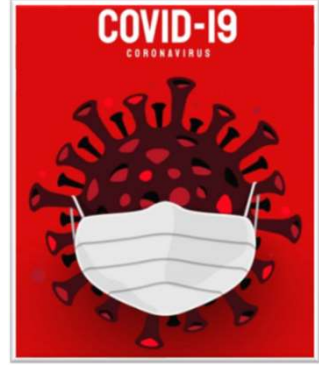
D. GÉNÉRALITÉS SUR LA PANDÉMIE DE LA COVID-19

Définition de la maladie de la Covid-19	p8
Modes de transmission de la maladie Covid-19	p9
Période d'incubation	p9
Principaux symptômes	p10
Les différents cas possibles Covid-19	p11



La Covid-19 est une maladie d'origine virale causée par un nouveau virus de l'espèce des Coronavirus, pathogènes chez l'animal et/ou chez l'Homme, et qui sont à l'origine de plusieurs pathologies respiratoires contagieuses, dont on peut citer :

- Le SRAS détecté en Chine en 2002 – 2003 provoquant des infections respiratoires aiguës sévères ;
- Le MERS détecté au Moyen-Orient en 2012 – 2013 causant des syndromes respiratoires ;
- La pandémie Covid-19 ou SARS-CoV-2, dont le premier foyer a été détecté vers la fin 2019 à Wuhan en Chine avant de se propager partout dans le monde, enregistrant à la date du 28/05/2020 :
 - Plus de 5.690.000 cas confirmés Covid-19 répartis dans les 5 continents de notre Planète Terre ;
 - Plus de 355.000 Décès dans le monde entier.



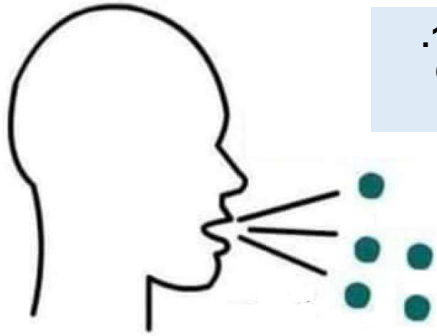
كوفيد-19 هو مرض فيروسي ناتج عن نوع جديد ينتمي إلى عائلة الفيروسات التاجية المسببة للأمراض عند الحيوانات و/أو عند البشر، والتي تتسبب في العديد من أمراض الجهاز التنفسي المعدية، نذكر منها :

- السارس الذي اكتشف في الصين في 2002-2003 وتسبب في التهابات حادة على مستوى الجهاز التنفسي.
- متلازمة الشرق الأوسط التنفسية 2012-2013.
- **جائحة كوفيد-19**، التي انطلقت أول بؤرة لها في أواخر عام 2019 في مدينة ووهان - الصين، قبل أن تنتشر في جميع أنحاء العالم، مسجلة بذلك إلى حدود 28 ماي 2020 :
 - أكثر من 5.690.000 حالة مؤكدة منتشرة في القارات الخمس لكوكب الأرض؛
 - أكثر من 355.000 حالة وفاة مسجلة في جميع أنحاء العالم.



Les modes de transmission de la pandémie Covid-19

طرق انتقال عدوى كوفيد-19



1

الاتصال المباشر بالمصابين بمرض كوفيد-19.
Contact direct avec les personnes
malades de la Covid-19.

2

الرذاذ المتطاير من الشخص الحامل للفيروس أثناء الكحة أو العطس.
L'exposition aux postillons rejetés par des personnes
porteuses du virus pendant la toux ou l'éternement.

3

لمس الأسطح والأدوات الملوثة، ومن ثم لمس الفم أو الأنف أو العين.
Se toucher le nez, la bouche ou les yeux juste après
avoir touché des surfaces ou outils contaminés par le
virus Covid-19.

Période d'incubation :

فترة حضانة فيروس

SARS-COV-2 (المسبب لوباء كوفيد-19) :

Période où le sujet est porteur du virus mais la maladie
n'est pas encore déclarée.
Elle est estimée de 1 à 14 jours.

الفترة التي يكون فيها الشخص حاملاً للفيروس دون ظهور
أعراض المرض. و يمكن أن تدوم من يوم إلى 14 يومًا.



Les principaux symptômes de la maladie Covid-19

أهم أعراض الإصابة بمرض كوفيد-19

يمكن لبعض الأشخاص أن ينقلوا العدوى دون دراية، لأنهم لا تظهر عليهم أية أعراض رغم إصابتهم بوباء كوفيد-19.

Certaines personnes porteuses du virus de la Covid-19 ne présentent aucun symptôme, par contre elles peuvent transmettre la maladie.



ضيق التنفس
ألم في الصدر
Essoufflement
Difficultés respiratoires
Douleurs thoraciques



حمى
صداع حاد
Fièvre
Maux de tête



فقدان حاستي الذوق و الشم
Perte du goût et de l'odorat



سيلان الأنف
Écoulement
nasal



السعال الجاف
Toux sèche



القيء
الإسهال
Vomissement
Diarrhées



Les différents cas possibles Covid-19 selon le Ministère de la Santé du Maroc ⁽⁴⁾

1. Cas possible Covid-19 : 1. حالة محتملة كوفيد-19

- Toute personne présentant des signes d'infection respiratoire aiguë (Toux, mal de gorge, difficulté respiratoire, etc.) et/ou Fièvre $\geq 38^{\circ}\text{C}$ en l'absence d'autres étiologies évidentes.
- OU, toute personnes présentant de façon soudaine de perte de l'odorat sans obstruction nasal, ou de perte de goût.

2. Cas probable Covid-19 : 2. حالة مشتبه فيها كوفيد-19

- Toute personne hospitalisée pour infection respiratoire aiguë sévère avec les critères suivants :
1. Contexte épidémiologique évocateur :
 - a. Contact avec une personne confirmée Covid-19 ;
 - b. OU, Professionnel de santé exerçant dans une structure de santé où des cas de Covid-19 confirmé ;
 - c. OU, Professionnel de santé exerçant dans un laboratoire où sont analysés des échantillons Covid-19.
 2. Bilan biologique non évocateur d'une autre étiologie infectieuse évidente ;
 3. Images à la TDM très suspectes Covid-19.

3. Cas confirmé Covid-19 : 3. حالة مؤكدة كوفيد-19

- Toute personne chez qui l'infection au SARS-CoV-2 a été confirmée par une technique de diagnostic moléculaire (RT-PCR ou autre technique assimilée) ;
- OU, tout cas probable dont un test moléculaire est revenu négatif mais une sérologie d'IgG Covid-19, réalisée par une technique ELISA ou immunofluorescence, est revenue positive.

4. Cas guéri : 4. حالة معافاة

- Tout cas possible ou confirmé est déclaré guéri à l'issue de la période de traitement, avec :
- Amélioration du tableau clinique ;
- Et Apyrexie pendant 3 jours consécutifs ;
- Et :
 - Deux (2) tests de diagnostic moléculaire négatifs pour le SARS-CoV-2, réalisés sur deux spécimens différents et prélevés à J9 et à J10, ou à J14 et J15 s'il n'ya pas eu de négativation du test de J9 ou de J10;
 - Ou bien séroconversion (Absence d'IgM et augmentation d'IgG) constatée au 15^{ème} jour de son hospitalisation.

E.

GLOSSAIRE

I. Termes et définitions	p13
II. Acronymes	p14



Terme	Définition
Désinfection	C'est l'application d'un produit désinfectant (eau de javel ou autre) garantissant une diminution de la concentration de minimum 10 000 fois la concentration initiale en virus en moins d'1 minute.
Distanciation physique	Mesure préventive consistant à garder physiquement une distance avec les autres personnes même en l'absence de symptômes ou de risques d'exposition à la Covid-19.
Isolement	Mettre à l'écart les personnes présentant des symptômes de la Covid-19 et pouvant être potentiellement contagieuses.
Nettoyage	Action de rendre propre en évitant l'accumulation, dessus, de matières grasses et de poussières ce qui permet de réduire la charge microbienne à sa surface.
Quarantaine	Mettre à l'écart les cas confirmés Covid-19 ainsi que leurs contacts dans le but d'éviter la propagation de la maladie.
Prévention	Toutes les mesures prises pour empêcher l'apparition, l'aggravation ou l'extension d'une situation dommageable (catastrophe, crise, accident, maladies, danger, risque).
Risque	Effet de l'incertitude ⁽⁵⁾ .
Risque pour la santé	C'est la probabilité que des effets négatifs sur la santé surviennent suite à l'exposition à des facteurs pouvant être potentiellement dangereux (contamination microbienne, etc.).



Acronyme	Désignation
Covid-19	« Co » pour corona, « Vi » pour virus et « D » pour Disease (maladie)
DELM	Direction Epidémiologie et Lutte contre les Maladies
FMI	Fonds Monétaire International
HCP	Haut Commissariat au Plan
INAC	Institut National d'Analyse de la Conjoncture
ISO	International Standard Organisation
OCDE	Organisation de Coopération et de Développement Economiques
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
PMR	Personne à Mobilité Réduite

F. RÔLES ET RESPONSABILITÉS DANS LE CADRE DU PRÉSENT PROTOCOLE

Comité Central de la Pêche Maritime de Vigilance Covid-19	p16
Commission Centrale de la Pêche Maritime de Vigilance Covid-19	p17
Comité Local de la Pêche Maritime Covid-19	p18
Référent Covid-19	p19
Médecins des antennes de santé des gens de mer	p20
Le Médecin Responsable du service médical du Département de la Pêche Maritime	p21
Infirmier	p21



F.

Rôles et responsabilités dans le cadre du présent protocole – 1/6

Comité / Fonction

Rôles et responsabilités dans le cadre du protocole des mesures de sécurité sanitaire pour la prévention des risques liés à la pandémie de la Covid-19

Comité Central de la Pêche Maritime de Vigilance Covid-19 présidé par Mme la Secrétaire Générale :

- **Directeurs Centraux ;**
- **Inspecteur Général ;**
- **Directrice Générale et Directeurs des organismes sous tutelles : ONP, INRH, ANDA.**

- Apporter l'appui et le soutien aux Services déconcentrés rencontrant des difficultés à respecter ou à faire respecter les mesures de sécurité sanitaire au niveau des bureaux administratifs ou dans les chantiers ;
- Encourager la digitalisation et la dématérialisation des documents et rapports interservices ou inter-délégations ;
- Représenter le Département de la Pêche Maritime pour la communication sur l'état sanitaire lié à la pandémie de la Covid-19 ;
- Dresser des plans d'action au niveau central en mesure de renforcer la maîtrise des règles d'hygiène et des mesures barrières et s'assurer de leur déclinaison sur le plan régional ;
- Dérouler un plan de reprise des activités dans le Département de la Pêche Maritime en tenant compte des particularités de chaque entité.



F.

Rôles et responsabilités dans le cadre du présent protocole – 2/6

Comité / Fonction

Rôles et responsabilités dans le cadre du protocole des mesures de sécurité sanitaire pour la prévention des risques liés à la pandémie de la Covid-19

Commission Centrale de la Pêche Maritime de Vigilance Covid-19 :

- **Le Médecin Responsable du service médical du Département de la Pêche Maritime ;**
- **Le Chef de la division des ressources humaines ;**
- **Le Chef de l'unité de contrôle de gestion ;**
- **Le Chef de la division des gens de mer ;**
- **Le Chef de la Division de la qualité et innovation.**

- Centraliser l'ensemble des bilans hebdomadaires auprès des Directions Centrales et des Services déconcentrés, en synthétisant les données afin d'établir le bilan sanitaire central du Département de la Pêche Maritime ;
- Recueillir les données des antennes de santé des gens de mer ;
- Apporter l'appui et le soutien aux Services déconcentrés rencontrant des difficultés à respecter ou à faire respecter les mesures de sécurité sanitaire au niveau des bureaux administratifs ou dans les chantiers ;
- Réaliser des visites de manière régulière pour évaluer de près le niveau de respect des mesures de sécurité sanitaire préconisées dans le présent protocole ;
- Dresser des plans d'action au niveau central en mesure de renforcer la maîtrise des règles d'hygiène et des mesures barrières et s'assurer de leur déclinaison sur le plan régional ;
- Veillez à l'application du plan de reprise des activités dans le Département de Pêche Maritime en tenant compte des particularités de chaque entité.



F.

Rôles et responsabilités dans le cadre du présent protocole – 3/6

Comité / Fonction	Rôles et responsabilités dans le cadre du protocole des mesures de sécurité sanitaire pour la prévention des risques liés à la pandémie de la Covid-19
<p>Comité Local de la Pêche Maritime Covid-19 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le Délégué des Pêches Maritimes (président) ; ▪ Le Directeur Régional/Délégué local de l'Office National des Pêches Maritimes ; ▪ Le Directeur de(s) l'Etablissement(s) de Formation Maritime Locale ; ▪ Le médecin près de l'antenne de santé des gens de mer ; ▪ Toute autre personne désignée. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser des bilans d'étape hebdomadaires sur les mesures de sécurité sanitaire mises en œuvre sur le plan provincial et les remonter au Comité Central Covid-19 ; ▪ Évaluer le niveau de respect des mesures de sécurité sanitaire au niveau de la Délégation des Pêches Maritimes, des guichets, des unités de manipulation, de traitement, de transformation, d'entreposage et de commercialisation des produits de mer ; ▪ Planifier les actions nécessaires à l'issue de cette évaluation ; ▪ Coordonner avec l'antenne de santé des gens de mer pour le suivi et la surveillance de l'état de santé des fonctionnaires, des marins et des gens de mer au niveau provincial ; ▪ S'assurer de près de la disponibilité des données sur la santé des agents des prestataires permanents ; ▪ Veiller à l'approvisionnement de la Délégation en outils, produits et équipement nécessaires au respect des mesures de sécurité sanitaire anti-Covid-19 ; ▪ Établir le plan de reprise progressive des activités en fonction des données sanitaires des collaborateurs ainsi que des moyens logistiques mis en place pour garantir leur sécurité sanitaire ; ▪ Veiller à la sensibilisation des fonctionnaires, agents des prestataires permanents et bénéficiaires du service public sur les mesures de sécurité sanitaire anti-Covid-19 ; ▪ Délivrer les autorisations des déplacements professionnels et s'assurer de la maîtrise des règles d'hygiène pendant ces déplacements ; ▪ Mettre en place ou appuyer la mise en place d'outils de dématérialisation et de digitalisation visant à diminuer le taux d'affluence des visiteurs vers les services provinciaux des pêches maritimes ; ▪ Coordonner avec les Autorités compétentes pour la prise en charge des cas possibles Covid-19 ; ▪ Désigner, au niveau de chaque entité locale, un responsable des produits et équipements nécessaires à assurer la sécurité sanitaire (pour s'assurer de leur disponibilité, de la fonctionnalité du matériel, ...).



F.

Rôles et responsabilités dans le cadre du présent protocole – 4/6

Comité / Fonction	Rôles et responsabilités dans le cadre du protocole des mesures de sécurité sanitaire pour la prévention des risques liés à la pandémie de la Covid-19
<p>Référent Covid-19 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Responsable RH au niveau local ; ▪ Toute autre personne nommée par le délégué des pêches maritimes ou le Directeur de l’Etablissement de Formation Maritime (EFM). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Recenser toutes les données nécessaires sur l’état de santé des fonctionnaires et des agents des prestataires permanents avant la reprise progressive des activités ; ▪ S’assurer de la mise en place des affiches et des signalétiques conformément aux recommandations du présent protocole ; ▪ Évaluer quotidiennement la mise en place et le respect des mesures de sécurité sanitaire en s’appuyant sur des check-lists ; ▪ Remonter tout manquement au Comité local de la Pêche Maritime Covid-19, et proposer des actions d’amélioration ; ▪ Animer des ateliers de sensibilisation sur les mesures de sécurité sanitaire en faveur des fonctionnaires, des agents des prestataires permanents, des marins, des pêcheurs, des gens de mer et autres bénéficiaires du service des délégations des pêches maritimes ; ▪ Établir la liste des besoins en outils, produits et équipements nécessaires au respect des mesures de sécurité sanitaire au niveau de la Délégation des Pêches Maritimes et des Etablissements de Formation Maritime ; ▪ Participer au choix de ces produits, outils et équipements afin de s’assurer de leur adaptation aux besoins de la Délégation ainsi que du respect des standards nationaux et internationaux ; ▪ Établir un rapport quotidien sur la progression du respect des mesures de sécurité sanitaire et le communiquer au Comité Local de la Pêche Maritime Covid-19 ; ▪ Alerter le Comité local de la Pêche Maritime Covid-19 en cas de suspicion de contamination Covid-19 au niveau des bureaux administratifs et de l’ensemble des sites d’intervention des fonctionnaires et des bénéficiaires des services de la Délégation ; ▪ Être l’interface entre l’Administration et les prestataires permanents pour communiquer toute éventuelle infection Covid-19 détectée chez leurs agents en vue de prendre les mesures nécessaires.



F.

Rôles et responsabilités dans le cadre du présent protocole – 5/6

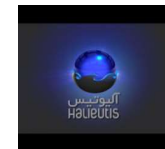
Comité / Fonction	Rôles et responsabilités dans le cadre du protocole des mesures de sécurité sanitaire pour la prévention des risques liés à la pandémie de la Covid-19
<p>Médecins des antennes de santé des gens de mer</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Dresser la liste des besoins d’approvisionnement des antennes de santé des gens de mer en équipements, produits et outils nécessaires au respect des mesures de sécurité sanitaire des travailleurs ainsi que des patients au niveau de ces antennes (Marins, gens de mer, pêcheurs, ...) ▪ Assurer des sensibilisations sur la sécurité sanitaire en faveur des fonctionnaires et bénéficiaires des services des antennes de santé des gens de mer ; ▪ Assurer le suivi et la surveillance de la santé des fonctionnaires, des agents permanents et des bénéficiaires des services de l’antenne de santé des gens de mer au niveau local ; ▪ Coordonner avec le Référent Covid-19 et la Commission Locale de la Pêche Maritime Covid-19 pour établir les listes des bénéficiaires dont la santé est vulnérable ; ▪ Éclairer la Commission Locale de la Pêche Maritime Covid-19 sur l’effet psychologique du confinement et de la pandémie Covid-19 sur les bénéficiaires : <ul style="list-style-type: none"> • Planifier et réaliser des séances d’écoute avec les bénéficiaires ; • Recenser les bénéficiaires impactés psychiquement par cette pandémie et/ou par les effets du confinement ; • Réaliser des actions de sensibilisation et proposer des solutions capables de diminuer cet impact négatif sur la santé psychologique des bénéficiaires. ▪ Établir les fiches de liaison pour la déclaration des cas confirmés Covid-19 ; ▪ Assurer l’encadrement des infirmiers et des Référents Covid-19 pour une meilleure prise en charge : <ul style="list-style-type: none"> • Des bénéficiaires impactés psychiquement par la pandémie et/ou par le confinement ; • Des cas possibles Covid-19 ou ayant contacté des cas confirmés Covid-19. ▪ Être l’interface entre le Département de la Pêche Maritime et les Autorités compétentes en vue d’assurer le suivi de l’état de santé des bénéficiaires et agents confirmés Covid-19 qui dépendent de leur unité.



F.

Rôles et responsabilités dans le cadre du présent protocole – 6/6

Comité / Fonction	Rôles et responsabilités dans le cadre du protocole des mesures de sécurité sanitaire pour la prévention des risques liés à la pandémie de la Covid-19
Le Médecin Responsable du service médical du Département de la Pêche Maritime	<ul style="list-style-type: none">▪ Apporter l'appui et le soutien psychologique aux fonctionnaires pour diminuer les impacts négatifs de la pandémie et du confinement sur leur santé mentale ;▪ Coordonner avec le responsable des antennes de santé des gens de mer afin de centraliser les données remontées par celles-ci ;▪ Synthétiser ces données et les présenter au Comité Central de la Pêche Maritime de Vigilance Covid-19 ;▪ Être l'interface entre le Département de la Pêche Maritime et les Autorités compétentes en vue de s'assurer de l'évolution de l'état de santé des fonctionnaires et agents du Département Central confirmés Covid-19.
Infirmier	<ul style="list-style-type: none">▪ Assurer la continuité des consultations médicales afin de permettre un suivi régulier des malades qui se présentent au service médical ;▪ S'assurer quotidiennement de la disponibilité des produits et équipements ainsi que de la fonctionnalité du matériel nécessaires à assurer la sécurité sanitaire ;▪ Prendre les mesures nécessaires pour assurer l'isolement des cas possibles Covid-19 dès détection ou déclaration ;▪ Alerter le médecin responsable et Référent Covid-19 dès détection de cas possible Covid-19 ;▪ Participer au recensement des cas contacts en cas d'infection confirmée Covid-19.



G.

MESURES DE SÉCURITÉ SANITAIRE GÉNÉRALES TRANSVERSALES

I. Mesures barrières générales de sécurité sanitaire anti-Covid-19	p23
II. La communication et la sensibilisation sur les mesures de prévention des risques sanitaires liés à la pandémie Covid-19	p24-p25
III. Mesures organisationnelles à respecter avant la reprise des activités	p26-p27
IV. Règles générales d'hygiène personnelle pour pallier les risques Covid-19	p28-p33
V. Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des véhicules de transport du personnel : Bus, voitures de missions, voitures de courses internes, voitures de fonction	p34
VI. Mesures de sécurité sanitaire à respecter en cas de déplacements professionnels et interventions dans sites et les chantiers	p35
VII. Mesures de sécurité sanitaire à respecter pour le nettoyage et désinfection des locaux, surfaces, équipements et véhicules	p36
VIII. Mesures de sécurité sanitaire à respecter dans les sanitaires	p37
IX. Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau de l'espace fumeur	p38
X. Mesures de sécurité sanitaire à respecter pour la gestion des déchets liés à la pandémie Covid-19	p39



G.I

Mesures barrières générales de sécurité sanitaire anti-Covid-19



الصيد
Hautebis

- تجنب التجمعات و الاجتماعات غير الضرورية.
- تجنب مخالطة الأشخاص المحتمل إصابتهم بالوباء.



- Éviter les regroupements et les réunions non indispensables.
- Éviter de contacter les cas possibles Covid-19.

الكحة أو العطس في منديل ورقي أو في ثنية المرفق.



Tousser et éternuer dans un mouchoirs en papier ou dans le pli du coude.

العزلة والإعلام فور احتمال الإصابة بوباء كوفيد-19 أو المخالطة بمريض.



S'auto-isoler et alerter dès suspicion d'infection Covid-19 ou contact avec un cas confirmé.

الحفاظ على نظام غذائي متوازن وعلى نشاط بدني منتظم.



Manger équilibré et maintenir une activité physique régulière.

رمي النفايات بطريقة مسؤولة.

Jeter les ordures de manière responsable.



Au moins 1 mètre



احترام مسافة التباعد : متر على الأقل.
Respect de la distanciation physique d'au moins 1 mètre.

المملكة المغربية
Royaume du Maroc



وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts
Département de la Pêche Maritime



ارتداء القناع (الكمامة).
Port du masque.



تجنب المصافحة.
Éviter de se saluer avec la main.



تجنب لمس الفم والأنف والعين.
Éviter de toucher la bouche, le nez et les yeux.



غسل وتعقيم اليدين بشكل منتظم.
Se laver / se désinfecter régulièrement les mains.



La communication et la sensibilisation sur les mesures de prévention des risques sanitaires liés à la pandémie Covid-19 – 1/2



1. Communication organisationnelle

1

Ses objectifs

- a. Dresser la feuille de route du plan de reprise progressive des activités par rapport aux fonctionnaires et agents des prestataires permanents (vigiles, agents de nettoyage, ...).
- b. Standardiser les mesures prises par les différentes délégations et sous délégations des pêches maritimes.
- c. Communiquer les besoins d'approvisionnement par des équipements, produits et outils nécessaires au respect des règles de sécurité sanitaire assignées par le Ministère.
- d. Présenter le bilan du plan de maîtrise des risques sanitaires liés à la Covid-19 par les différentes délégations et sous-délégations de la pêche maritime.
- e. Communiquer et veiller à la déclinaison des décisions prises par Monsieur Le Ministre en matières de mesures de sécurité sanitaire et règles à respecter par les différents Comité de vigilance Covid-19 relevant du Département de la Pêche Maritime.
- f. Établir le suivi de l'état de santé des fonctionnaires et agents (en cas d'infection Covid-19), en concertation avec les Autorités Compétentes.

2

Ses canaux

- a. Visio-conférences.
- b. E-mailings.
- c. Réunions téléphoniques.
- d. Réunions en présentiel (à restreindre au maximum);

3

Sa périodicité

- a. Avant le déconfinement.
- b. Hebdomadaire.
- c. En cas de détection de cas confirmés Covid-19.
- d. En cas de demande par une ou plusieurs parties prenantes internes.



La communication et la sensibilisation sur les mesures de prévention des risques sanitaires liés à la pandémie Covid-19 – 2/2



2. Sensibilisation / formation

1

Ses objectifs

- a. Étendre la communication et la sensibilisation sur les mesures de sécurité sanitaire prises par le Département de la Pêche Maritime à une large population.
- b. Réaliser des piqures de rappel régulières de ses mesures.
- c. Rappeler les règles à respecter en matières des mesures barrières, du nettoyage et désinfection, ...

2

Ses bénéficiaires

- a. Fonctionnaires du Département de la Pêche Maritime.
- b. Agents des prestataires permanents.
- c. Visiteurs.
- d. Partenaires professionnels.
- e. Professionnels sur toute la chaîne de l'exploitation, de la revalorisation, du stockage et de la commercialisation des produits de mer.
- f. Autres bénéficiaires désignés par les Comités de vigilance Covid-19 du Département de la Pêche Maritime.

3

Ses canaux

- a. Visio-conférences.
- b. Dépliants et affiches.
- c. E-mailings (intranet).
- d. Sensibilisations en présentiel (à restreindre au maximum);

4

Sa périodicité

- a. Avant le déconfinement.
- b. Fréquences régulières fixées par les Comités de vigilance Covid-19 du Département de la Pêche Maritime.



1

Etablir la liste des collaborateurs tenus par une présence physique au travail

- a. S'assurer de l'état de santé des fonctionnaires.**
- b. Privilégier de garder en télétravail les personnes suivantes :**
 - Personnes malades Covid-19, dont le certificat de guérison n'est pas encore délivré.
 - Personnes en contact avec des malades Covid-19.
 - Personnes présentant des symptômes Covid-19.
 - Les malades chroniques.
 - Les femmes enceintes avec risques de complications.
 - Les malades immunodéprimés.
- c. Dresser la liste définitive des collaborateurs planifiés pour la reprise en présentiel.**
- d. Pour les agents des prestataires permanents :**
 - Recenser toute pièce justificative de l'état de santé ou d'aptitude physique des agents permanents (vigiles, agents de nettoyage, chauffeurs, ...)
 - Veiller, autant que possible, à la stabilité de la liste des agents des prestataires externes.

2

Planification et Logistique

- a. Réorganiser les postes de travail en tenant compte du respect de la distanciation physique dans les bureaux :**
- b. Établir le planning de travail des collaborateurs :**
 - Veiller, dans la mesure du possible, à réduire le nombre de collaborateurs présents par jour par bureau / lieu de travail.
 - Établir un planning de travail en privilégiant le système de rotation autant que possible (présence 1jr/2 ou 1jr/3).
- c. Planifier les trajets des bus de transport des collaborateurs en tenant compte des règles de distanciation physique.**

3

Préparation

- a. Communiquer à l'ensemble des collaborateurs les mesures de sécurité sanitaire à respecter.**
- b. Recommander aux collaborateurs de s'abstenir de se rendre à leur lieu de travail dès suspicion de symptômes de la maladie Covid-19.**



4

Mettre en place des dispositifs de mesure des températures du personnel

a. Lieux pour la prise de température des collaborateurs :

- Bus de transport du personnel.
- Entrée aux sites : administrations, guichets, parkings, zones d'exploitation, de revalorisation de stockage, et de commercialisation des produits de mer, entrepôts, etc.
- Entrées des véhicules de transport de marchandises.

b. Équipements permettant la prise de température des collaborateurs :

- Caméras thermiques.
- Thermomètres portatifs à infrarouges.



1

Protocole de lavage des mains – 1/2

1/2 – كيفية غسل اليدين



بلل يديك بالماء
Bien mouiller les mains



ضع القدر الكافي من الصابون
Appliquer le savon et bien
faire mousser



إدعك راحتي اليد
Paume contre paume par
mouvement de rotation



إدعك راحتي اليد
Paume contre paume par
mouvement de rotation



إفرك ظهر اليد براحة اليد الأخرى مع
تشبيك الأصابع
Dos de la main par la paume
de l'autre main



خلل الأصابع
Doigts entrelacés



إفرك إبهامي اليد بشكل
دائري
Bases des pouces



إفرك أطراف اليدين في راحة اليد
الأخرى بحركة دائرية
Angles contre la
paume de main



إفرك الرسغين بحركة دائرية
Les poignets par
mouvement de rotation



اشطف يديك بالماء
Bien rincer les mains



جفف يديك بمنديل ورقي وحيد
الاستعمال
Bien sécher les mains



يذاك الآن نظيفتان
Vos mains sont
maintenant propres

مدة غسل اليدين :

بين 40 و 60 ثانية

Durée de lavage des mains:

40 à 60 secondes



1

Protocole de lavage des mains – 2/2

كيفية غسل اليدين – 2/2

أوقات غسل اليدين :

1. بعد السعال والعطس.
2. بعد لمس العين أو الأنف أو الفم.
3. قبل وبعد دخول أو مغادرة المرافق الصحية.
4. قبل وبعد وجبة.
5. بعد لمس المناطق المتسخة.
6. قبل وبعد إزالة القناع (الكمامة).
7. بعد لمس الأسطح أو الوثائق المشتركة.
8. قبل وبعد التدخين.
9. بعد لمس منطقة يشتبه في إصابتها بالفيروس.

مدة غسل اليدين :
بين 40 و 60 ثانية

Durée de lavage des mains:
40 à 60 secondes

Fréquence de lavage des mains :

1. Après avoir toussé / éternué.
2. Après s'être touché les yeux, le nez, la bouche.
3. Avant et après entrée/sortie des sanitaires.
4. Avant et après repas et/ou pause.
5. Après contact avec des surface sales.
6. Avant et après avoir enlevé le masque.
7. Après contact avec des surfaces et/ou des documents communs.
8. Avant et après avoir fumé.
9. Après avoir touché une zone suspectée d'infection.



2

Protocole de désinfection des mains

كيفية تعقيم اليدين

أوقات تعقيم اليدين :

1. بعد السعال والعطس.
2. بعد لمس العين أو الأنف أو الفم.
3. قبل وبعد دخول أو مغادرة المرافق الصحية.
4. قبل وبعد وجبة.
5. بعد لمس المناطق المتسخة.
6. قبل وبعد إزالة القناع (الكمامة).
7. بعد لمس الأسطح أو الوثائق المشتركة.
8. قبل وبعد التدخين.
9. بعد لمس منطقة يشتبه في إصابتها بالفيروس.

Fréquence de désinfection des mains :

1. Après avoir toussé / éternué.
2. Après s'être touché les yeux, le nez, la bouche.
3. Avant et après entrée/sortie des sanitaires.
4. Avant et après repas et/ou pause.
5. Après contact avec des surface sales.
6. Avant et après avoir enlevé le masque.
7. Après contact avec des surfaces et/ou des documents communs.
8. Avant et après avoir fumé.
9. Après avoir touché une zone suspectée d'infection.

Pour établir le choix des produits hydroalcooliques : se référer à la Décision du Ministère de la Santé 79DMP/00 (6).



ضع القدر الكافي من المحلول الكحولي المعقم.
Appliquer le désinfectant alcoolique



تتبع نفس مراحل غسل اليدين بالصابون.
Suivre les même étapes de lavage des mains avec le savon.



قم بهذه العملية لمدة 20 إلى 30 ثانية.
Durée entre 20 à 30 secondes.



G.IV

Règles générales d'hygiène personnelle pour pallier les risques Covid-19 – 4/6



3 Comment porter et retirer le masque en toute sécurité?

كيف نلبس ونزيل القناع (الكمامة)؟

أوقات تغيير القناع (الكمامة) وحيد الاستعمال :

1. كل 4 ساعات.
2. في حالة اتساخه أو تمزقه.
3. في حالة الاتصال مع شخص مصاب أو محتمل إصابته بكوفيد-19.
4. بعد التدخين.
5. بعد يوم عمل قبل العودة إلى المنزل.

Fréquence de changement du masque jetable :

1. Toutes les 4 heures.
2. S'il est sale ou déchiré.
3. En cas de contact avec un cas possible ou confirmé Covid-19.
4. Après avoir fumé.
5. Après une journée de travail avant de rentrer chez soi.

ملاحظة: بالنسبة للأقنعة القابلة لإعادة الاستخدام، راجع تعليمات الشركة المصنعة لإجراءات الغسل / التعقيم.

Remarque : Pour les masques réutilisables se référer aux instructions du fabricant quand aux modalités de lavage / désinfection.

Comment porter le masque?

كيف نلبس القناع (الكمامة)؟



إغسل أو عقم اليدين.

Se laver et/ou se désinfecter les mains.



أمسك القناع (الكمامة) من خلال الأربطة وقم بتغطية الفم والأنف.

Tenir le masque par les élastiques et couvrir la bouche et le nez.



أقرص القناع (الكمامة) على الأنف.

Pincer le masque sur le nez.



تأكد من تغطية الذقن أو اللحية.

Bien couvrir le menton ou la barbe.

Comment retirer le masque?

كيف نزيل القناع (الكمامة)؟



إغسل وعقم اليدين

Se laver et/ou se désinfecter les mains.



قم بإزالة القناع (الكمامة) بتمسكه من خلال الأربطة

Retirer le masque en le tenant par les élastiques.



ضع القناع وحيد الاستعمال في كيس قمامة ثم في سلة المهملات

Placer le masque jetable dans un sac à ordures puis dans la poubelle.



إغسل أو عقم اليدين

Se laver et/ou se désinfecter les mains.



4 Comment retirer les gants jetables ?

كيفية نزع القفازات وحيدة الاستعمال

أوقات تغيير القفازات وحيدة الاستعمال :

1. في حالة اتساخها أو تمزقها.
2. في حالة الاتصال مع شخص مصاب أو محتمل إصابته بكوفيد-19.

Fréquence de changement des gants jetables:

1. S'ils sont sales ou déchirés.
2. En cas de contact avec un cas possible ou confirmé Covid-19.

ملاحظة: يوصى بارتداء القفازات وحيدة الاستعمال في حالة الاتصال مع حالة محتملة كوفيد-19 فقط.

Remarque : Il est à noter que le port des gants jetables est préconisé uniquement en cas de contact avec un cas possible de Covid-19.



1. أقرص القفاز على الرسغ.
تجنب لمس الجلد.

1. Pincer le gant au niveau du poignet tout en évitant de toucher la peau.



2. أزل القفاز الأول.

2. Retirer le premier gant.



3. احتفظ به في راحة يدك التي ما زال بها القفاز.
أو ارمه في كيس القمامة.

3. Le garder dans la paume de la main gantée ou le jeter dans le sac à ordures.



4. أدخل أصابعك داخل القفاز الثاني.
تجنب لمس القفازات من الخارج.

4. Glisser le doigts à l'intérieur du 2^{ème} gant tout en évitant de toucher l'extérieur du gants.



5. أزل القفاز الثاني.

5. Retirer le 2^{ème} gant.



6. ضعه في كيس قمامة ثم في سلة المهملات.

6. Placer les gants dans un sac à ordures puis dans la poubelle.



7. إغسل أو عقم اليدين

7. Se laver et/ou se désinfecter les mains.



5

Comment laver et retirer les gants réutilisables?

كيفية غسل و نزع القفازات القابلة لإعادة الاستعمال



1

1. بلل القفازات جيدا بالماء.

1. Bien mouiller les
gants réutilisables.



2

2. ضع القدر الكافي من الصابون واغسل
القفازات مع احترام جميع خطوات غسل
اليدين.

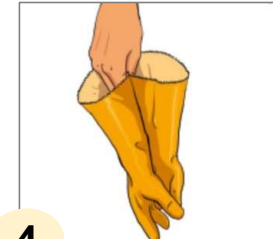
2. Appliquer le savon ;
- Bien faire mousser ;
- Laver les gants réutilisables en
respectant le même protocole de
lavage des mains.



3

3. قم بإزالة القفازات الواحدة تلو
الأخرى بالسحب من جهة الأصابع.

3. Retirer les gants une à
une en les tirant par les
doigts.



4

4. قم بتعليقها في مكان نظيف
وجاف لتجفيفها.

4. Les suspendre dans
un lieu propre et sec
pour les faire sécher.



5

5. اغسل أو عقم اليدين.

5. Se laver et/ou se
désinfecter les mains.



Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des véhicules de transport du personnel : Bus, voitures de missions, voitures de courses internes, voitures de fonction



1 Equiper chaque véhicule d'un kit d'hygiène et d'urgence

- a. Les kits d'hygiène doivent contenir en quantités suffisantes :
 - Masques ;
 - Solutions hydroalcooliques ;
 - Mouchoirs en papier à usage unique ;
 - Gants (si nécessaires) ;
 - Sacs à ordures.
- b. Les kits d'urgence peuvent contenir :
 - Extincteurs en poudre ou en CO2 ;
 - Trousse de premiers soins.
- c. Equiper les bus de transport du personnel par des thermomètres portatifs à infrarouges pour la mesure de la température des passagers.

2 Faire respecter la distanciation physique dans les véhicules de transport du personnel

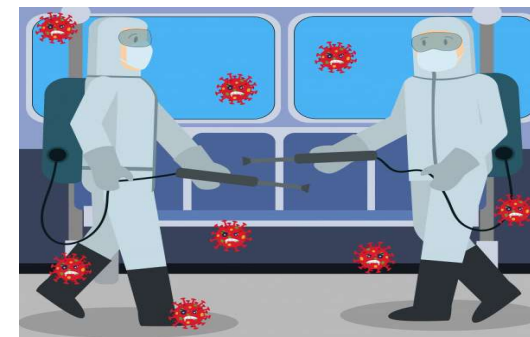
- a. Matérialiser, dans la mesure du possible, la distanciation par l'application de rubans pour marquage des sièges condamnés.
- b. Réduire l'effectif des bus de 50%.
- c. Pour les voitures de missions ou de fonction :
 - Ne pas dépasser 3 passagers / véhicule au maximum.

3 Assurer la régularité du nettoyage et désinfection des véhicules

- a. Aérer quotidiennement les véhicules avant, pendant et après chaque trajet ou mission.
- b. Nettoyer et désinfecter quotidiennement l'intérieur des véhicules ;
- c. Nettoyer l'extérieur des véhicules 1 à 2 fois / semaine à l'aide de portiques de désinfection ou de pulvérisateurs à dos.

4 Autres mesures

- a. Afficher au niveau de chaque véhicule :
 - Les règles d'hygiène à respecter ;
 - La conduite à tenir en cas de suspicion d'infection Covid-19.
- b. Munir les chauffeurs des autorisations de déplacements professionnels.
- c. Pour les courses : privilégier le regroupement des courses en vue d'éviter la multiplication des navettes des chauffeurs et coursiers.
- d. Prévoir, dans la mesure du possible, une séparation entre le chauffeur et les passagers.
- e. Tenir une liste du personnel utilisant les bus de transport collectif comprenant : les noms et prénoms, lieux de résidences, numéros de téléphone.
- f. Respecter l'ordre dans l'embarquement du personnel : 1^{er} monté est le dernier descendu et vice versa.





Mesures de sécurité sanitaire à respecter en cas de déplacements professionnels et interventions dans sites et les chantiers



1

Avant le déplacement

- a. Vérifier la possibilité de remplacer le déplacement par la tenue d'une réunion à distance, l'envoi de documents digitaux, ...
- b. Vérifier les conditions de sécurité sanitaire dans le lieu de destination (zone endémique, foyer Covid-19, ...);
- c. Réduire au maximum l'équipe mandatée pour la mission ;
- d. Vérifier le respect de la distanciation physique dans les voitures de missions ;
- e. Optimiser au maximum le nombre de déplacements en concentrant les missions ;
- f. En cas de déplacement prolongé :
 - Veiller à réduire, au strict nécessaire, le nombre de jours de déplacements ;
 - Préparer au préalable les conditions logistiques du déplacement prolongé dans le respect des mesures de sécurité sanitaire : transport, hébergement, restauration, ...
 - Opter pour le moyen de transport public le plus sécurisé (s'il y a lieu).
- g. Vérifier l'équipement du collaborateur et du véhicule par le kit d'hygiène nécessaire pour la sécurité sanitaire ;
- h. Inciter le collaborateur à réduire au maximum ses déplacements vers des lieux connaissant une grande affluence ou à haut risque de contamination Covid-19 ;
- i. Délivrer les autorisations de déplacement professionnel ;
- j. Rappeler au collaborateur la bonne conduite à tenir en cas :
 - De non respect des mesures de sécurité sanitaire dans le lieu de destination, la structure d'accueil ou même par les personnes contact ;
 - De déclaration d'infection possible ou effective Covid-19.

2

Pendant le déplacement

- a. Suivre et surveiller régulièrement l'état de santé des personnes mandatées pour la mission ;
- b. Inciter le collaborateur à :
 - Respecter les mesures barrières et les règles de bonne hygiène ;
 - S'abstenir de l'intervention en cas de dépassement de ces mesures dans le lieu de la mission ou par les personnes interfaces ;
 - Éviter au maximum le contact avec les animaux (sauf en cas de nécessité) ;
 - S'auto-isoler et informer le Référent Covid-19, la hiérarchie et la structure d'accueil en cas de suspicion d'infection.



3

À la fin de la mission

- a. Surveiller l'état de santé des collaborateurs ayant été en déplacement, plus particulièrement ceux ayant été dans des lieux de grande affluence ;
- b. Après un déplacement prolongé :
 - Inciter le collaborateur à réduire au strict nécessaire les déplacements vers les lieux publics.
- c. En cas de contact avec des cas confirmés Covid-19 :
 - Inciter le collaborateur à s'auto-isoler et à avertir les Autorités de Santé ;
 - Garder le collaborateur en télétravail ;
 - S'informer régulièrement sur son état de santé.



Mesures de sécurité sanitaire à respecter pour le nettoyage et désinfection des locaux, surfaces, équipements et véhicules



1 Mesures à appliquer pour la sécurité sanitaire des agents de nettoyage et de désinfection

- Fixer une fréquence de changement des uniformes de travail pour lavage ;
- Munir chaque agent d'équipement de protection individuelle contre les risques sanitaires ainsi que ceux liés à leur activité (gants, masques, visières, sabots ou bottes antidérapants, tenues de travail propres, ...) ;
- Sensibiliser régulièrement ces agents sur les risques liés à la santé sécurité au travail.

2 Organisation des activités de nettoyage et désinfection

- Réadapter le planning et les shifts en fonction des nouvelles mesures à entreprendre pour garantir un bon niveau de nettoyage et désinfection des locaux, surfaces, équipements et véhicules de travail.
- Opter pour des équipes stables.
- Respecter, autant que possible, les fréquences de nettoyage et désinfection recommandées dans le présent protocole.

3 S'assurer de la disponibilité des produits et équipements nécessaires pour le nettoyage et la désinfection

- Opter pour des produits homologués par l'ONSSA ;
- Se référer aux Notes du Ministère de la Santé pour le choix des produits virucides :
 - Pour le nettoyage et la désinfection des locaux et surfaces de travail ⁽⁷⁾;
 - Pour le nettoyage et la désinfection des véhicules de transport (bus de personnel, voitures de missions, véhicules de courses internes, voitures de fonction, véhicules de marchandises) ⁽⁸⁾;
 - Pour la désinfection des locaux et surfaces suspects de contamination Covid-19 ⁽⁹⁾.
- Veiller à la disponibilité des autres équipements nécessaires pour la réalisation des activités de nettoyage et désinfection (serpillères, chiffons, ...) en quantités suffisantes.



4 Autres mesures

- Veiller à aérer l'ensemble des lieux de travail minimum 2 fois/ jour ;
- Veiller à ne pas abimer les surfaces et équipements par les activités renforcées de nettoyage et désinfection ;
- Veiller à la disponibilité de pièces justifiant la qualification des agents de nettoyage réalisant des travaux à risques (travaux en hauteur, travaux sur nacelles, ...).



1

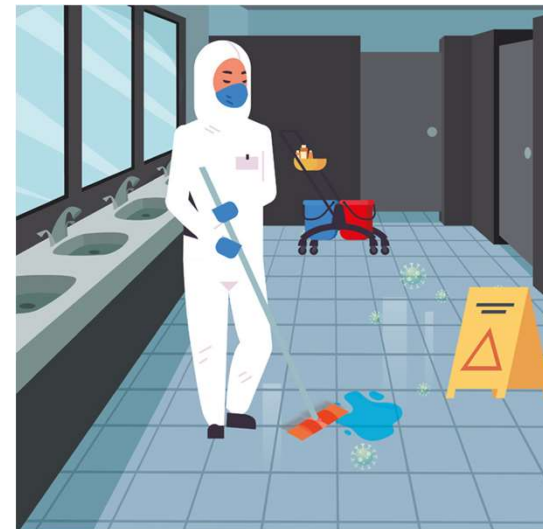
Equiper les sanitaires, en quantités suffisantes, par des :

- a. Savons liquides ou pains de savon ;
- b. Rouleaux de papier à usage unique ;
- c. Papiers hygiéniques;
- d. Produits désinfectants pour mains ;
- e. Produits nettoyants et désinfectants des surfaces ;
- f. Équipements de nettoyage (serpillères, chiffons, ...).

2

Mesures d'hygiène à respecter au niveau des sanitaires :

- a. Veiller à garder une source d'aération ouverte à longueur de journée (si existant) ;
- b. Désactiver les sèche-mains souffleurs ;
- c. Manipuler les surfaces communes (poignets, robinets, distributeurs de produits, ...) à l'aide du coude ou en utilisant des mouchoirs en papier à usage unique ;
- d. Nettoyer et désinfecter les sanitaires 3 à 4 fois par jour.





- a. Limiter le passage à l'espace fumeur à 2 personnes maximum en simultanée.**
- b. Exiger une distanciation physique de 3 mètres, et la matérialiser par le traçage au sol ;**
- c. Équiper les espaces fumeurs par des poubelles dédiées à l'évacuation des mégots de cigarettes ;**
- d. Inciter les collaborateurs fumeurs à :**
 - **Ne pas partager les briquets, cigarettes, ...**
 - **Se laver ou se désinfecter les mains et changer le masque après avoir fumé.**
- e. Accrocher des affiches : FUMER TUE.**





G.X

Mesures de sécurité sanitaire à respecter pour la gestion des déchets liés à la pandémie Covid-19



1 Disposer les mouchoirs en papiers, les gants et les masques usagés dans des sacs à ordures en plastique avec système de fermeture placés dans des poubelles à pédale à maintenir fermées.

ضع المناديل والقفازات والأقنعة المستعملة في أكياس القمامة البلاستيكية مع نظام إغلاق محكم ثم في سلات المهملات محكمة الإغلاق والتي يتم فتحها وإغلاقها بالدواسة.

2 - Placer les sacs à ordures bien fermés dans les bacs dédiés à cet effet.
- Ne pas mélanger les déchets liés à la pandémie de Covid-19 avec les déchets recyclables.

- ضع أكياس القمامة المغلقة بإحكام في حاويات القمامة.
- لا تخلط النفايات المتعلقة بوباء كوفيد-19 بالنفايات القابلة للفرز أو لإعادة التدوير.

3 Garder ces déchets pendant 24 heures avant de les évacuer à travers les services communaux.

احتفظ بهذه النفايات لمدة 24 ساعة قبل التخلص منها بمساعدة الخدمات البلدية.

4 Bien nettoyer et désinfecter les bacs à ordures après chaque évacuation de déchets.

نظف وعقم حاويات القمامة جيداً بعد كل عملية التخلص من النفايات.



5 Les déchets infectés ou suspectés d'infection Covid-19 doivent être :

1. Placés dans des sacs et bacs distincts ;
2. Évacués par des entreprises spécialisées dans la gestion des déchets médicaux et/ou dangereux.

بالنسبة للنفايات المشتبه حملها لفيروس SARS-COV-2 (المسبب لوباء كوفيد-19) :
1. يجب وضعها في أكياس وحاويات المهملات خاصة بالنفايات الطبية و/أو الخطرة ؛
2. يجب طرحها عبر شركات متخصصة في المعالجة والتخلص من النفايات الطبية و/أو الخطرة.

H.

MESURES DE SÉCURITÉ SANITAIRE À RESPECTER DANS LES LOCAUX ADMINISTRATIFS

I. Mesures sanitaires organisationnelles à respecter dans les locaux administratifs	p41-p42
II. Mesures sanitaires relatives à la gestion de la documentation	p43
III. Mesures de sécurité sanitaire à respecter par le personnel d'accueil et les vigiles	p44
IV. Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des guichets	p45
V. Mesures de sécurité sanitaire à respecter pour la tenue des réunions	p46



Mesures sanitaires organisationnelles à respecter dans les locaux administratifs – 1/2



1

Organisation des lieux de travail

- a. Veiller, autant que possible, à respecter le principe de la marche en avant :
 - Différencier les portes d'entrée de celles de sortie ;
 - Matérialiser le flux de marche en avant par des traçages et/ou signalétiques et/ou affiches ;
- b. Dans le cas où cette configuration n'est pas possible et dans la mesure où la dimension de la porte d'accès le permet : prévoir des par-avant ou autres séparations pour gérer les flux entrants/sortants ;
- c. Réaménager les bureaux et lieux de travail en vue de respecter les mesures de distanciation physique ;
- d. Identifier une zone ou une salle pour l'isolement des cas suspects Covid-19 dans l'attente de l'intervention des Autorités de santé ;
- e. Mettre en place des affiches et/ou des postes télé déroulant des spots ou capsules de rappels des mesures sanitaires et des règles d'hygiène à respecter par les fonctionnaires et par toute personne accédant aux locaux administratifs du Département de la Pêche Maritime ;
- f. Maintenir la fermeture des lieux de regroupements (salles de pose, cuisines, salles de prière, ...).



2

Équipements des locaux administratifs

- a. Équiper les locaux administratifs par des produits et équipements nécessaires au respect des mesures d'hygiène : thermomètres portatifs à infrarouges, tapis pédiluves à l'entrée principale de chaque administration, masques, produits hydroalcooliques, mouchoirs en papier à usage unique, sacs à ordures en plastique, ...
- b. Mettre en place des vitres en plexiglas de séparation avec petites ouvertures dans les bureaux connaissant un forte promiscuité (guichets, ...) ou équiper le personnel les occupant par des visières ;
- c. Prévoir des visières pour les vigiles, le personnel mobile et travaillant en promiscuité ;
- d. Maintenir la désactivation des portiques et systèmes de pointage ;
- e. Maintenir la désactivation des distributeurs de boissons et fontaines à eau (si existants).



Mesures sanitaires organisationnelles à respecter dans les locaux administratifs – 2/2



3 Organisation de l'intervention des collaborateurs

- a. Privilégier, autant que possible, le télétravail plus particulièrement pour :
 - Les personnes à santé vulnérable,
 - Les femmes enceintes,
 - Les personnes à besoins spécifiques, ...;
- b. Opter pour le système de rotation dans l'établissement des listes de présence des collaborateurs ;
- c. Privilégier, autant que possible, la souplesse en terme d'heure d'arrivée et de départ des collaborateurs en vue de différer les équipes ;
- d. Instaurer un mécanisme d'information pour les collaborateurs en télétravail et désireux de se déplacer vers les lieux de travail :
 - Informer 24h à l'avance le Comité local Covid-19 en expliquant le motif de présence.

4 Nettoyage et désinfection des locaux administratifs



- a. Aérer les locaux au minimum 2 fois / jour pendant 30 minutes ;
- b. Accorder une grande importance à la désinfection régulière des équipements et surfaces communes : poignets, interrupteurs, imprimantes, photocopieurs, appareils téléphoniques, mains courantes, ...
- c. Nettoyer et désinfecter les locaux administratifs 2 fois / jour.



1

Mesures à respecter pour la gestion de la documentation

- a. Maintenir l'application du bureau d'ordre électronique ;
- b. Mettre en application la signature électronique des documents administratifs ;
- c. Accélérer la mise en application de la digitalisation des services du Département de la Pêche Maritime ;
- d. Digitaliser la réception et la validation des projets ;
- e. Prévoir la digitalisation des archives du Département de la Pêche Maritime ;
- f. Transmettre l'ensemble des rapports et documents sous format digital ;
- g. Procéder au paiement des prestataires et fournisseurs du Département de la Pêche Maritime par virement ;
- h. Réduire, autant que possible, le partage ou la diffusion des documents sous format physique.





Mesures de sécurité sanitaire à respecter par le personnel d'accueil et les vigiles



1

Mesures d'ordre général

- a. Inviter toute personne accédant aux sites administratifs de désinfecter le bas des chaussures en passant par le tapis pédiluve ;
- b. Mesurer la température de toute personne accédant aux locaux administratifs ;
- c. Recueillir les données sur les personnes accédant aux locaux administratifs (fonctionnaires, partenaires, visiteurs, prestataires, ...) et les tracer dans un registre dédié à cet effet ;
- d. Gérer la file d'attente au niveau de l'accueil en respectant la distanciation physique d'au moins 1m ;
- e. Vérifier le respect du port du masque, ou en cas d'omission, munir la personne concernée d'un masque.

2

Mesures à respecter pour la gestion des flux des visiteurs et bénéficiaires des services du Département de la Pêche Maritime

- a. Indiquer aux visiteurs le chemin d'entrée et de sortie ;
- b. Recueillir les informations sur les visiteurs sans prendre leurs cartes d'identité ;
- c. Supprimer l'attribution de badges visiteurs ;
- d. Inviter les visiteurs à :
 - Vérifier la nécessité de la visite en présentiel, le cas échéant, les inciter à recourir à la voie électronique ;
 - Vérifier l'exhaustivité de leurs dossiers pour une meilleure efficacité de la visite ;
 - Utiliser leurs propres outils (stylos et autres).
- e. Rappeler aux visiteurs :
 - La nécessité de respecter les mesures de sécurité sanitaire anti-Covid-19 ;
 - L'interdiction d'utiliser les ascenseurs sauf en cas de nécessité majeure.
- f. Accompagner le visiteur jusqu'au bureau ou service concerné.



1

Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des guichets

- a. Inviter le visiteur à se désinfecter les mains avant le traitement de sa demande ;
- b. Communiquer avec les visiteurs à travers la vitre en plexiglas ;
- c. Veiller à réduire au maximum les aller/retour des bénéficiaires des services du Département de la Pêche Maritime, à travers :
 - La création et la large diffusion d'une capsule décrivant les différents e-services qu'offre le Département ;
 - La disponibilité de l'information exhaustive sur le portail du Département de la Pêche Maritime ;
 - La communication exhaustive des documents nécessaires au dépôt des dossiers par les bénéficiaires ;
- d. Veiller à réduire le temps de la visite du bénéficiaire des services du Département de la Pêche Maritime ;
- e. Éviter, autant que possible, de diriger le bénéficiaire vers un autre service ;
- f. Rappeler au visiteur la nécessité de respecter les mesures de sécurité sanitaire en cas de besoin.



1

Avant la tenue de la réunion

- a. Vérifier la possibilité de tenir la réunion à distance ;
- b. En cas de nécessité de tenue de réunion en présentiel :
 - Recenser au préalable les listes des personnes invitées à la réunion, leurs coordonnées et adresses ;
 - Veiller, autant que possible à réduire le nombre d'assistance ;
 - Vérifier la possibilité de tenir la réunion dans un lieu ouvert et aéré ;
 - Vérifier la possibilité de garder 50% de l'assistance en présentiel et les autres 50% à distance ;
 - Aérer la salle de réunion minimum 30 minutes à l'avance ;
 - Désinfecter le local, les surfaces, les outils et les équipements se trouvant dans le lieu de la réunion ;
 - Débarrasser tout équipement encombrant ou inutile pour la réunion ;
 - Proscrire l'utilisation d'outils communs ;
 - Vérifier la disponibilité de produits désinfectants et de mouchoirs en papier jetables.



2

Pendant la réunion

- a. Garder la liste d'assistance effective ;
- b. Prévoir la mesure de température de l'assistance et les inviter à se désinfecter les mains avant d'accéder à la salle de réunion ;
- c. Réduire au maximum le temps de la réunion ;
- d. Garder une source d'aération naturelle de la salle pendant la tenue de la réunion.

3

À la fin de la réunion

- a. Nettoyer et désinfecter les surfaces, les outils et les équipements après la réunion ;
- b. Aérer la salle 30 minutes au minimum après l'opération de nettoyage et désinfection.
- c. Éviter l'occupation de la salle juste après la fin de la 1^{ère} réunion.



I.

MESURES DE SÉCURITÉ SANITAIRE À RESPECTER DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION MARITIME

Règles d'hygiène relatives aux locaux et équipements des établissements de formation professionnelle	p48
Mesures de sécurité sanitaire à respecter pour le déroulement des formations	p48



I.

Mesures de sécurité sanitaire à respecter dans les établissements de formation maritime

1 Règles d'hygiène relatives aux locaux et équipements des établissements de formation professionnelle :

- a. Garder les locaux de regroupements fermés jusqu'à nouvel ordre : cantine, réfectoire, dortoirs, salle de prière, salle de lecture, ... ;
- b. Condamner les distributeurs de boissons et les fontaines à eau ;
- c. Équiper les établissements de formation professionnelle par des produits et outils nécessaires au respect des mesures de sécurité sanitaire (thermomètres à infrarouges, tapis pédiluves, masques, gels hydroalcooliques, ...) ;
- d. Mettre en place des vitres en plexiglas avec ouverture au niveau des services aux étudiants (scolarisation et dossiers scolaires) ;
- e. Prévoir le traçage de sol pour faire respecter les règles de distanciation physique ;
- f. Équiper l'infirmerie par des produits et équipements nécessaires aux mesures de sécurité sanitaire ;
- g. Désigner une zone d'isolement de cas suspect d'infection Covid-19 ;
- h. Mettre en place des affiches rappelant le respect des mesures barrières et des règles d'hygiène ;
- i. Réaménager les salles de formation pour faire respecter la distanciation physique ;
- j. Renforcer le nettoyage et désinfection des locaux et équipements : salles de formation, sanitaires, mains courantes, équipements pédagogiques, équipements et outils des travaux pratiques, ...



2 Mesures de sécurité sanitaire à respecter pour le déroulement des formations :

- a. Développer davantage les mécanismes du e-learning ;
- b. Privilégier les téléconférences ;
- c. Privilégier le partage de la documentation sous format digital ;
- d. En cas de formation en présentiel :
 - Réduire le nombre de stagiaires par salle de formation ;
 - Exiger le respect du port du masque ;
 - Exiger le respect de la distanciation physique ;
 - Restreindre au maximum le nombre de stagiaires manipulant les outils et équipements des travaux pratiques ;
 - Veiller à la désinfection immédiate de ces outils après utilisation ;
 - Recueillir les coordonnées et les adresses des stagiaires pour garantir une prise en charge efficace en cas de suspicion d'infection Covid-19.



J.

MESURES DE SÉCURITÉ SANITAIRE À RESPECTER DANS LES UNITÉS DE MANIPULATION, DE TRAITEMENT, DE TRANSFORMATION, D'ENTREPOSAGE ET DE COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE MER

I. Mesures de sécurité sanitaires à respecter par les commandants de bateaux	p50
II. Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des unités de manipulation de traitement, de transformation, d'entreposage des produits de mer	p51-p53
III. Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau du transport des produits de mer	p54
IV. Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des lieux de commercialisation des produits de mer	p55-p56

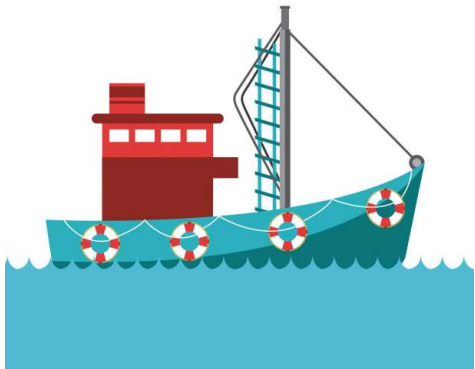


Mesures de sécurité sanitaires à respecter par les capitaines ou patrons des navires



1

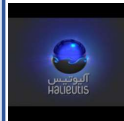
Mesures de sécurité sanitaire à respecter par les capitaines ou patrons des navires



- a. Prévoir des bus de transport des gens de mer vers les lieux de travail (bateau, port, halle de poissons, village de poisson, ...)
- b. Épargner les pêcheurs à santé vulnérable des opérations de pêche ;
- c. Équiper les bateaux de pêche par des outils et produits nécessaires au respect des mesures de sécurité sanitaire (thermomètres à infrarouges, solutions hydroalcooliques, masques, gants, mouchoirs et lingettes à usage unique, savon liquide, sacs et bacs à ordures de couleurs différentes permettant le tri des déchets, produits et équipements de nettoyage et désinfection des surfaces et équipements, ...)
- d. Doter les gens de mer de visières en plus du masque ;
- e. Prévoir des salles de repos des gens de mer (pour la pêche en haute mer) ;
- f. Prévoir une zone d'isolement au niveau du bateau en cas de suspicion d'infection Covid-19 ;
- g. Octroyer des outils de travail individuels, ou le cas échéant, systématiser la désinfection avant la passation de ces outils à d'autres équipes ;
- h. Prévoir des tenues de travail individuelles en nombre suffisant ;
- i. Assurer l'approvisionnement d'une source d'eau potable, ou le cas échéant, prévoir des bouteilles à eau individuelles ;
- j. Assurer la restauration pour les gens de mer couchants tout en respectant les mesures barrières et les règles d'hygiène ;
- k. Prévoir des douches avec une source d'eau chaude en faveur des gens de mer ;
- l. Approvisionner les sanitaires en produits nécessaires à l'hygiène personnelle et celle des locaux ;
- m. Effectuer le traçage des zones de travail en respectant les règles de distanciation physique.



Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des unités de manipulation de traitement, de transformation, d'entreposage des produits de mer – 1/3



1

Préparation de la logistique du travail (transport, équipements, organisation des lieux de travail, ...) :

- a. Prévoir des véhicules de transport des opérateurs travaillant dans les unités de revalorisation des produits de mer dans le respect des mesures barrières et des règles d'hygiène ;
- b. Prévoir une zone d'isolement en cas de suspicion d'infection Covid-19;
- c. Prévoir une zone de mise en quarantaine et de désinfection des camions frigorifiques (pulvérisateurs à dos, portiques de désinfection, ...);
- d. Équiper les unités industriels de transformation des produits de mer par les outils nécessaires au respect des mesures de sécurité sanitaire (tapis pédiluves, thermomètres à infrarouges, solutions hydroalcooliques, masques, gants, mouchoirs et lingettes à usage unique, savon liquide, sacs et bacs à ordures de couleurs différentes permettant le tri des déchets, produits et équipements de nettoyage et désinfection des locaux et surfaces, ...) ;
- e. Doter les opérateurs travaillant en exigüité de visières en plus du masque ;
- f. Prévoir des tenues de travail individuelles en nombre suffisant ;
- g. Assurer l'approvisionnement d'une source d'eau potable, ou le cas échéant, prévoir des bouteilles à eau individuelles ;
- h. Prévoir des douches avec une source d'eau chaude en faveur des opérateurs ;
- i. Approvisionner les sanitaires en produits nécessaires à l'hygiène personnelle et celle des locaux ;
- j. Effectuer le traçage des zones de travail en respectant les règles de distanciation physique ;
- k. Condamner les distributeurs de boissons, les fontaines à eau et les salles de prière jusqu'à nouvel ordre ;
- l. Réaménager les lieux de travail de sorte à :
 - Respecter la marche en avant et à éviter les flux croisés ;
 - Privilégier la position côte à côte pour le travail à la place de la position face à face ;
 - Privilégier le travail individuel.



Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des unités de manipulation de traitement, de transformation, d'entreposage des produits de mer – 2/3



2

Planification des shifts en veillant à :

- a. Garantir la régularité des équipes de travail ;
- b. Ne pas déplacer les personnes de leurs postes/zones de travail ;
- c. Réorganiser les horaires d'entrée et de sortie des shifts en laissant un espace de temps nécessaire à la désinfection des locaux, surfaces et équipements ;
- d. Épargner les personnes à santé vulnérable et les femmes enceintes à travailler en présentiel ;
- e. Sauvegarder toutes les informations nécessaires sur les opérateurs pour le recensement des personnes contacts en cas de suspicion d'infection Covid-19 ;
- f. Communiquer au préalable le nouveau planning de travail.

3

Autres mesures de planification organisationnelle du travail

- a. Mettre en place un plan de nettoyage et désinfection renforcé de l'ensemble des locaux, surfaces et équipements des unités de manipulation, de transformation, d'entreposage des produits de mer ;
- b. Mettre en place des dispositifs de communication à distance permettant de réduire le partage des documents physiques ;
- c. En cas de nécessité de travailler en équipe : ne pas dépasser 3 personnes/ équipe ;
- d. Réduire, autant que possible, les regroupements (réunions en présentiel, ...) ;
- e. Réduire au maximum l'accès des visiteurs aux unités de transformation des produits de mer, sauf en cas d'extrême nécessité ;
- f. Mettre en place des affiches rappelant les mesures barrières et les règles d'hygiène à respecter ;
- g. Réaliser des actions de communication et de sensibilisation sur les mesures de sécurité sanitaire en faveur des opérateurs;





Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des unités de manipulation de traitement, de transformation, d'entreposage des produits de mer – 3/3



4

Organiser les réceptions et l'expédition des produits de mer

- a. Dédier des zones de quarantaine pour la réception et l'expédition des produits de mer ;
- b. Orienter les véhicules entrants vers une zone de désinfection avant d'accéder aux zones de chargement ou de déchargement ;
- c. Mesurer la température du conducteur du véhicule ;
- d. Dédier une à deux personnes pour accompagner les représentants des fournisseurs ou des clients pendant les opérations de chargement ou de déchargement des produits de mer ou autres ;
- e. Planifier au préalable les réceptions et les expéditions ;
- f. Tenir, dans un registre, les coordonnées et l'adresse du représentant du partenaire accédant au site ;
- g. Prévoir une boîte ou panier pour la réception des documents provenant des partenaires ;
- h. Éviter, autant que possible, le contact des objets communs (stylos, dossiers, papiers, ...) ;
- i. Remplacer, dans la mesure du possible, la signature des bons de réception ou de livraison par la prise de photos de la marchandise et du matricule du véhicule la transportant.



5

Mesures supplémentaires de sécurité sanitaire à respecter :

- a. Garantir le respect de la chaîne de froid depuis la manipulation jusqu'à la commercialisation des produits de mer ;
- b. Désinfecter les articles de conditionnement des produits de mer ;
- c. Prévoir, dans la mesure du possible, un système automatique d'identification et d'étiquetage des produits de mer ;
- d. Désinfecter au préalable la zone d'entreposage des produits de mer ;
- e. En cas de prestations externalisées : cascader l'ensemble de ces mesures au prestataire externe.



Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau du transport des produits de mer



1

Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau du transport des produits de mer



- a. Privilégier l'attribution des véhicules de transport des produits de mer à un seul conducteur ;
- b. En cas de l'utilisation du véhicule par plusieurs personnes : veiller à le désinfecter à chaque changement d'équipe ;
- c. Veiller à ne pas dépasser une personne par cabine du véhicule ;
- d. Délivrer les autorisations de déplacement professionnel au conducteur et l'équipe l'accompagnant (si existante) ;
- e. Contrôler l'état et la propreté de l'enceinte du véhicule avant chaque chargement ou déchargement ;
- f. Vérifier l'enregistrement de la température de l'enceinte frigorifique du véhicule pendant tout le trajet ;
- g. Nettoyer et désinfecter la cabine de chargement des produits de mer avant et après chaque expédition ;
- h. Doter chaque conducteur du kit d'hygiène nécessaire à sa sécurité sanitaire.



Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des lieux de commercialisation des produits de mer – 1/2



- a. Équiper les marchés de gros, les CAPI, les halles et les villages de poissons par des thermomètres à infrarouges, distributeurs de gels hydroalcooliques, masques, portiques ou pulvérisateurs à dos de produits désinfectants, ... permettant le respect des mesures de sécurité sanitaire ;
- b. Mettre en place des rubans de traçage de sol matérialisant l'obligation du respect de la distanciation physique ;
- c. Veiller au respect du principe de la marche en avant à l'intérieur des sites de commercialisation des produits de mer ;
- d. Mettre en place des affiches de sensibilisation et de rappel des mesures barrières et des règles de sécurité sanitaire ;
- e. Prévoir une zone de mise en quarantaine des véhicules accédant aux zones de commercialisation des produits de mer, dans l'objectif de :
 - Désinfecter la carcasse extérieure de ces véhicules ;
 - Mesurer la température du conducteur ;
 - Vérifier le respect du port du masque.
- f. Mesurer systématiquement la température de toute personne accédant aux sites de commercialisation des produits de mer ;
- g. Prévoir la distribution de masque à toute personne ne respectant pas cette mesure ;



Mesures de sécurité sanitaire à respecter au niveau des lieux de commercialisation des produits de mer – 2/2



- h. Vérifier la possibilité de généraliser l'octroi de carte professionnelle en vue de limiter l'accès aux sites de commercialisation des produits de mer aux revendeurs professionnels ;**
- i. Coordonner avec les Autorité locales pour la gestion de la file d'attente à l'entrée des sites de commercialisation des produits de mer ;**
- j. Proscrire aux acheteurs de toucher les produits de mer en vente ;**
- k. Garantir le respect de la chaine de froid ;**
- l. Réaliser des visites de contrôle et de surveillance à fréquences régulières pour évaluer le niveau de respect des règles de sécurité sanitaire ;**
- m. Prendre les mesures nécessaires à l'issue de cette évaluation ;**
- n. Nettoyer et désinfecter les sites de commercialisation des produits de mer à la fin de chaque journée de travail.**

K.

MESURES DE SÉCURITÉ SANITAIRE À RESPECTER POUR LES ÉQUIPEMENTS ET INSTALLATIONS TECHNIQUES

I. Mesures de sécurité sanitaire relatives aux ascenseurs et monte-charges	p58
II. Mesures de sécurité sanitaire liées aux systèmes de climatisation	p59
III. Mesures de sécurité sanitaire relatives aux équipements de manutention et locaux techniques	p60



1

Mesures communes pour les ascenseurs et monte-charges

- a. Matérialiser la distanciation physique devant les portes des ascenseurs et monte-charges à travers la mise en place de rubans de marquage de sol ;
- b. Appuyer sur les boutons de commande des ascenseurs et monte-charges par le coude ou en utilisant des mouchoirs en papier jetables ;
- c. Nettoyer / désinfecter les cabines, les boutons de commande et l'extérieur des ascenseurs et monte-charges 2 fois / jours au minimum.

2

Mesures particulières pour les ascenseurs

- a. Maintenir la condamnation des ascenseurs ;
- b. Dans la situation où il est nécessaire d'utiliser l'ascenseur (PMR, étages élevés, ...) :
 - Exiger comme nombre maximal : 1 personne à la fois.
 - Cas particulier : Tolérer 2 personnes / ascenseur (PMR + un assistant si nécessaire).

3

Mesures particulières pour les monte-charges

- a. Proscrire l'utilisation des monte-charges par les collaborateurs.



1

Limiter au maximum l'utilisation de système de climatisation et le remplacer par l'aération naturelle ou, le cas échéant, par la ventilation mécanique.

2

Garantir l'entretien préventif régulier des systèmes de climatisation et de ventilation existants (Vérification et changement réguliers des filtres, etc.).

3

Maintenir la mise en marche du système de ventilation mécanique simple ou double flux.

4

Faire fonctionner régulièrement les bouches d'extraction.

5

Pour le système de climatisation centralisée : Veiller, autant que possible, à maintenir l'apport de l'air neuf.



Mesures de sécurité sanitaire relatives aux équipements de manutention et locaux techniques



1

Règles d'hygiène sanitaire relatives aux locaux techniques

- a. Organiser les ateliers techniques en se basant sur la méthode des 5S: Trier, débarrasser l'inutile, ranger, ...
- b. Veiller à l'aération régulière des locaux techniques ;
- c. Faire respecter la distanciation physique et la matérialiser par un traçage de sol ;
- d. Prévoir la mise en place d'affiches rappelant les mesures barrières et les règles de sécurité sanitaire ;
- e. Équiper chaque local par les équipements et outils nécessaires au respect des mesures de sécurité sanitaire (masque, gel hydroalcoolique, mouchoirs en papier à usage uniques, sacs et bacs à ordures, ...) ;
- f. Veiller à changer régulièrement les chiffons usagés ;
- g. Inciter les collaborateurs à garder leurs plans de travail propres ;
- h. Nettoyer et désinfecter les locaux techniques 1 à 2 fois / jour.



2

Règles d'hygiène sanitaire relatives aux équipements de manutention

- a. Limiter, autant que possible, le nombre de collaborateurs manipulant ces équipements ;
- b. Nettoyer et désinfecter ces équipements 1 fois/ jour ;
- c. Accorder une attention particulière aux équipements en contact direct avec les produits de mer en renforçant leur nettoyage et désinfection.

3

Mesures de sécurité sanitaire relatives aux agents de manutention

- a. Attribuer, dans la mesure du possible, des boîtes à outils individuelles ;
- b. Mettre à la disposition des agents de manutention des visières en plus des masques, plus particulièrement pour ceux travaillant en exiguïté ;
- c. Inciter les agents à passer aux douches à la fin de la journée de travail ;
- d. S'assurer de la qualification professionnelle des agents plus particulièrement ceux réalisant des travaux à risques : caristes, ...



L.

MESURES DE SÉCURITÉ SANITAIRES À RESPECTER DANS LES SALLES DE PAUSE, RÉFECTOIRES, CANTINES, DOUCHES ET VESTIAIRES

I. Règles d'hygiène à respecter au niveau des salles de pause, des réfectoires et des cantines	p62-63
II. Règles d'hygiène à respecter au niveau des douches et des vestiaires	p64



Règles d'hygiène à respecter au niveau des salles de pause, des réfectoires et des cantines – 1/2



1

Mesures de sécurité sanitaire commune aux salles de pause, réfectoires et cantines :

- a. Maintenir la fermeture des salles de pause, des réfectoires et des cantines jusqu'à nouvel ordre ;
- b. Maintenir la désactivation des distributeurs de boissons, des micro-ondes et des fontaines à eau ;
- c. Matérialiser la distanciation physique dans les salles de pause, les réfectoires et les cantines par la mise en place des rubans de marquage du sol et des signalisations sur les chaises et les tables ;
- d. En cas de réouverture des salles de pause, réfectoires et cantines :
 - Fixer le nombre maximal à se rendre en simultanée aux salles de pause, aux réfectoires et aux cantines ;
 - Bien planifier les entrées et sorties à ces lieux en garantissant l'espacement entre le flux sortant et celui entrant en vue de permettre la désinfection des tables et chaises ;
 - Proscrire la position vis-à-vis autour des tables ;
 - Inciter les collaborateurs à utiliser leurs propres outils (couverts, bouteilles, ...) ;
 - Veiller à aérer régulièrement les cantines, salles de pause et réfectoires ;
 - Maintenir le fonctionnement des extracteurs pendant les heures de pause (si existants) ;
 - Inciter les collaborateurs à garder les lieux et surfaces propres après leur passage aux cantines, salles de pauses ou réfectoires ;
 - Mettre à la disposition des travailleurs des produits de nettoyage et désinfection de leurs propres couverts et outils ;
 - Interdire le déplacement des chaises ;
 - Inciter les collaborateurs travaillant dans ces lieux à respecter les règles d'hygiène alimentaire et les mesures de sécurité sanitaire permettant de pallier les risques de la pandémie Covid-19 ;
 - Nettoyer et désinfecter les surfaces et outils des cantines, salles de pause et réfectoires minimum 2 fois / jour.





Règles d'hygiène à respecter au niveau des salles de pause, des réfectoires et des cantines – 2/2



2

Mesures de sécurité sanitaire particulières aux cantines :

- a. Assurer la traçabilité des denrées alimentaires utilisées pour la préparation des repas au sein des cantines ;
- b. Exiger le port des visières au personnel de cuisine ;
- c. Exiger la propreté de la tenue du personnel travaillant dans les cantines ;
- d. Insister sur le respect de la chaîne de froid des denrées alimentaires ;
- e. Remplacer le self service par le service direct en faveur des collaborateurs ;
- f. Nettoyer et désinfecter quotidiennement les équipements de la cuisine (fours, plaques, réfrigérateurs, chariots, ...)
- g. Nettoyer et désinfecter les ustensiles après chaque utilisation ;
- h. Prévoir une source d'eau chaude indispensable pour le nettoyage et la désinfection des locaux, des équipements et des outils de travail dans les cuisines.





1

Mesures de sécurité sanitaire communes aux douches et vestiaires :

- a. Équiper les douches et vestiaires par des produits d'hygiène en quantité suffisante ;
- b. S'assurer de la disponibilité d'une source d'eau chaude ;
- c. Exiger le passage à la douche à la fin de la journée de travail ;
- d. Aérer régulièrement ces lieux plus particulièrement après le passage d'un shift ;
- e. Limiter le nombre maximal des collaborateurs accédant simultanément aux douches et vestiaires ;
- f. Gérer les flux entrant et sortant aux vestiaires de façon à prioriser le shift entrant ;
- g. Prévoir un espacement de 15 minutes minimum entre le flux entrant et sortant en vue de permettre l'aération et la désinfection des douches et vestiaires ;
- h. Exiger le respect de la distanciation physique et la matérialiser par le traçage de sol, sur les bancs, etc. ;
- i. Inciter les travailleurs à nettoyer, dépeussier et désinfecter régulièrement l'intérieur de leurs casiers ;
- j. Rappeler l'exigence de séparer les vêtements de villes de ceux du travail ;
- k. Veiller, autant que possible, à tracer un circuit à l'intérieur des douches et vestiaires permettant de respecter le principe de la marche en avant ;
- l. Nettoyer et désinfecter les surfaces et équipements des douches et vestiaires 2 fois / jour au minimum et à après chaque changement de shift.





M.

PROTOCOLE MÉDICALE À METTRE EN ŒUVRE POUR PALLIER LES RISQUES DE LA PANDÉMIE COVID-19

I. Mesures organisationnelles à respecter au niveau du service médical central et des antennes de santé des gens de mer	p66
II. Conduite à tenir devant un cas suspect Covid-19	p67-p68



Mesures organisationnelles à respecter au niveau du service médical central et des antennes de santé des gens de mer

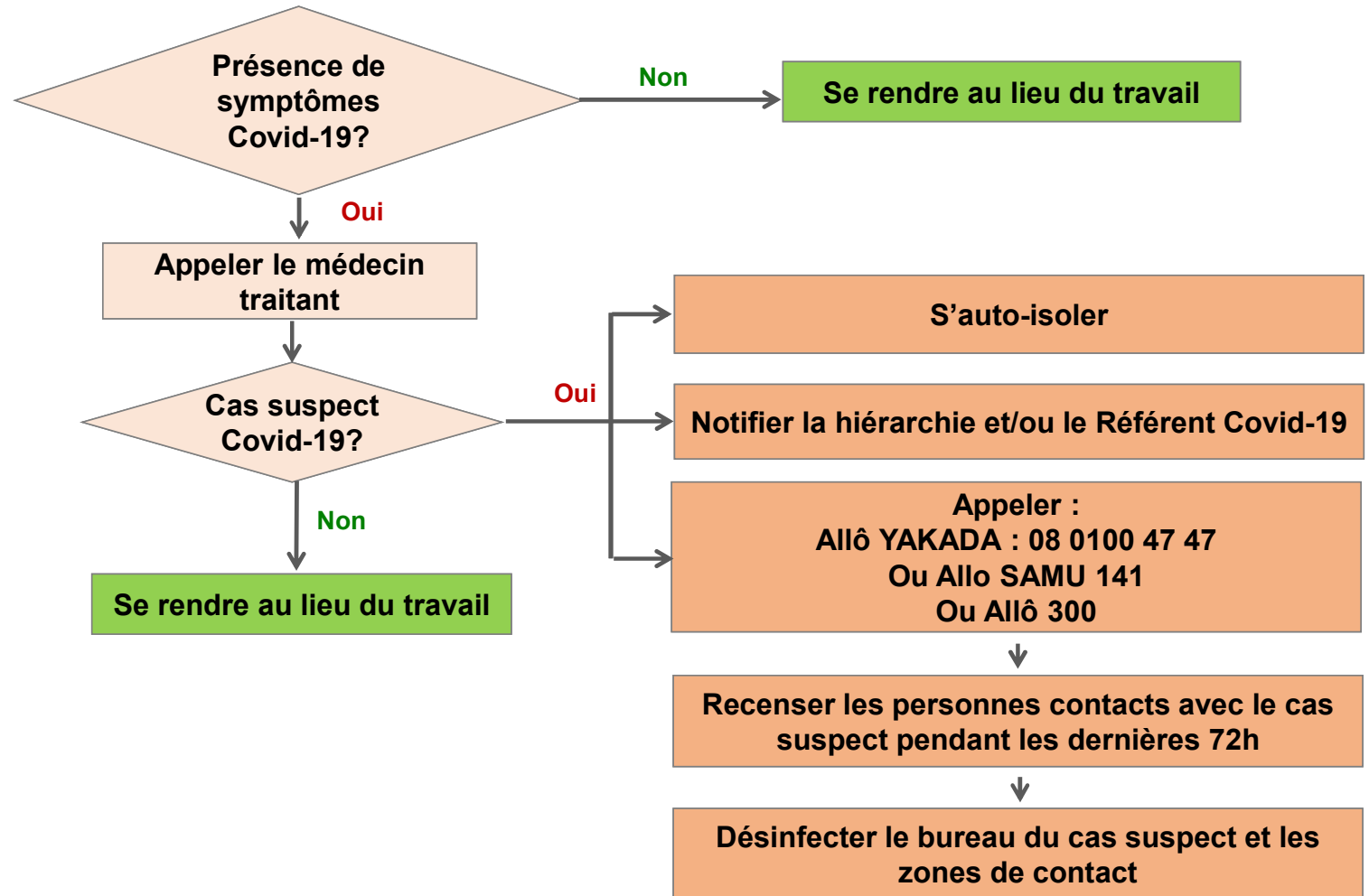


- a. Prévoir des EPI anti-Covid-19 pour le staff médical à utiliser en cas d'infection possible :**
 - Masques FFP2.
 - Combinaison anti-Covid-19.
 - Lunettes, visières et gants jetables.
 - Sacs et bacs à ordures spécifiques aux déchets médicaux.
- b. Réaliser le suivi régulier de l'état de santé des fonctionnaires, des gens de mers, ...**
- c. Nettoyer et désinfecter quotidiennement le service médical et les antennes de santé des gens de mer.**
- d. Aérer, plusieurs fois par jour, le service médical et les antennes de santé des gens de mer.**
- e. Collecter les déchets médicaux dans les sacs dédiés à cet effet, et les faire évacuer par un organisme spécialisé dans le traitement de ce type de déchets.**





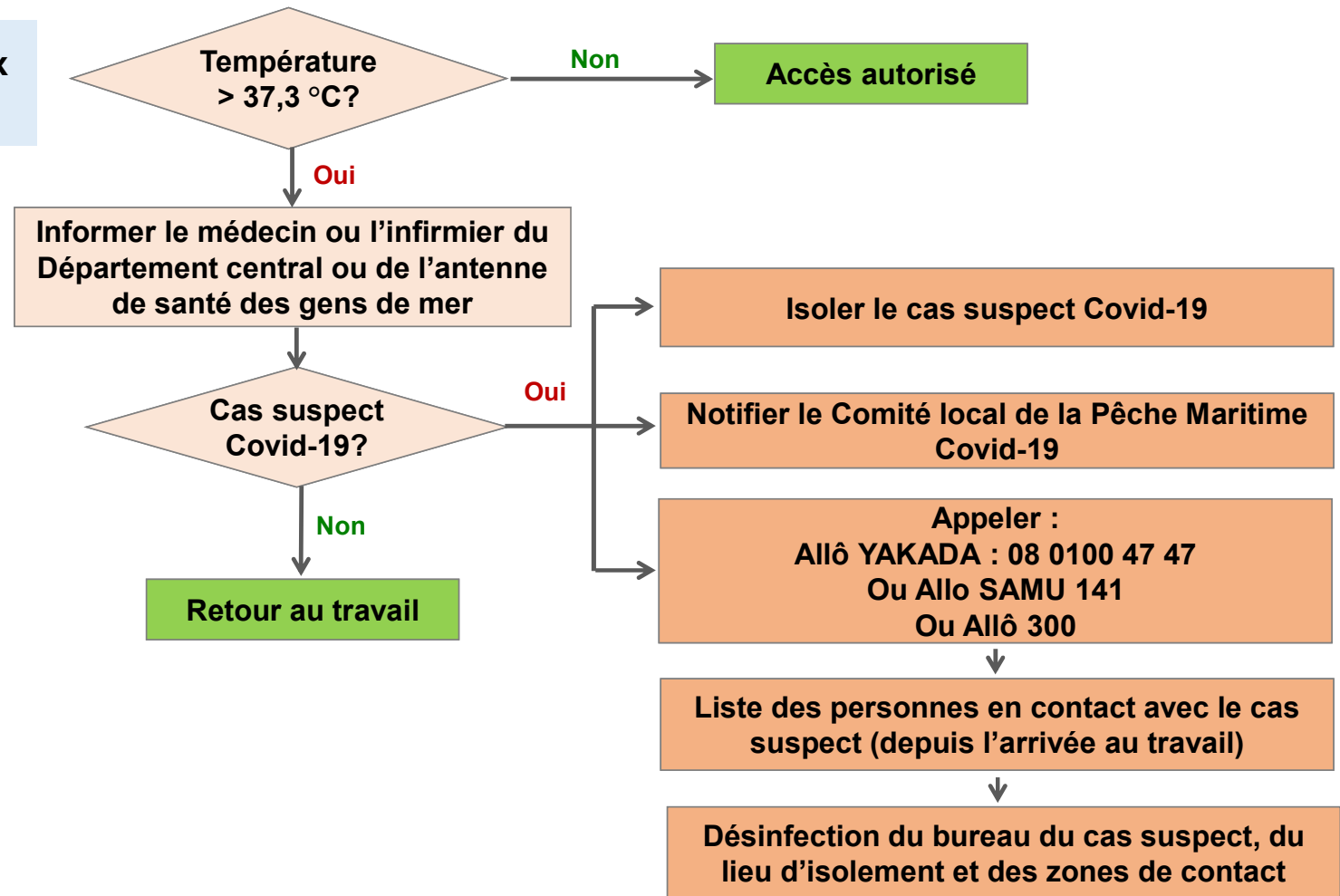
1 En cas de suspicion de symptômes Covid-19 chez soi :





2

En cas de fièvre dans les lieux
de travail :



N. CONDUITE À RESPECTER APRÈS UNE JOURNÉE DE TRAVAIL

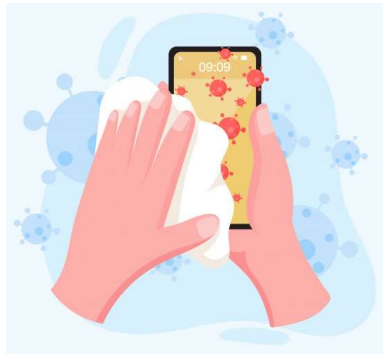
Conduite à tenir après une journée de travail

p70



N.

Conduite à tenir après une journée de travail



- a. Se déchausser à l'entrée et désinfecter le bas des chaussures ;**
- b. Désinfecter les objets à l'entrée (portables, sacs, ...) ;**
- c. Se laver ou se désinfecter les mains ;**
- d. Ôter le masque et se laver le visage.**

- e. Prendre sa douche ;**
- f. Passer les vêtements de travail au lavage à une température de 60°C.**

- g. Éviter tout contact rapproché avec les membres de la famille pendant au moins 2 heures.**





O.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Références bibliographiques

p72-p73

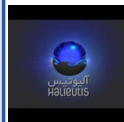


N°	Type	Titre / Contenu	Référence	Source	Date
1	Publication	Perspectives de l'économie mondiale		- FMI	Avril 2020
2	Publication	Note de conjoncture N°36		- INAC - HCP	Avril 2020
3	Note	Evaluating the initial impact of COVID-19 containment measures on economic activity		- OCDE - Economics Department	14 Avril 2020
4	Circulaire	Mise à jour de la définition de cas et du protocole de prise en charge des cas de Covid-19 et leurs contacts	029/DELM/00	- Ministère de la Santé	20 Mai 2020
5	Norme	Système de Management de la Santé et de la Sécurité au Travail – Exigences et lignes directrices pour leur utilisation.	ISO 45001 V 2018	- International Standard Organisation (ISO)	12 Mars 2018
6	Décision ministérielle	Autorisation par dérogation la mise à disposition sur le marché et l'utilisation temporaire des produits hydroalcooliques utilisés en tant que biocides désinfectants pour l'hygiène humaine.	79DMP/00	- Ministère de la Santé	17 Mars 2020
7	Note ministérielle	Lutte contre la propagation de la maladie covid-19 par la désinfection des domiciles – Conseils aux familles des malades.	-	- Ministère de la Santé	16 Mars 2020



O.

Références bibliographiques – 2/2



N°	Type	Titre / Contenu	Référence	Source	Date
8	Note ministérielle	Lutte contre la propagation de la maladie COVID-19 – Décontamination des ambulances.	-	- Ministère de la Santé	26 Mars 2020
9	Note ministérielle	Lutte contre la propagation de la maladie covid-19 – Désinfection des hôtels ayant hébergé des cas confirmés.	-	- Ministère de la Santé	16 Mars 2020

المملكة المغربية
Royaume du Maroc



وزارة الفلاحة والصيد البحري والتنمية القروية والمياه والغابات
Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime,
du Développement Rural et des Eaux et Forêts
Département de la Pêche Maritime



Protocole des Mesures de Sécurité Sanitaire mises en place par le Département de la Pêche Maritime pour la Prévention des Risques liés à la Pandémie de la Covid-19

دليل إجراءات السلامة الصحية والتدابير الوقائية المتخذة من طرف
قطاع الصيد البحري لمواجهة جائحة كوفيد-19

