



المملكة المغربية  
وزارة الشغل والإكمام المعنى  
+XHΛE+ I HC+ΨOΞΘ  
+C.L.O+ I +LJBOE Λ :ΘEΛIΞ oЖЖBИo

مديرية الشغل



***Guide sur la prévention  
de l'infection du Corona virus  
(Covid-19) en milieu du travail***

# PRÉAMBULE

Dès l'apparition des prémices de l'épidémie de Covid-19 de par le monde, le Gouvernement du Maroc a entrepris, sous les hautes orientations de Sa Majesté le Roi Mohammed VI, que Dieu le protège, une série de mesures pour limiter la propagation de l'épidémie dans notre pays. Plaçant la santé et la sécurité de ses citoyens en avant de toutes les priorités, le Maroc a été parmi les pays précurseurs qui ont mis en place toute une panoplie de mesures préventives exceptionnelles. La déclaration de l'état de l'urgence sanitaire sur tout le territoire national en est l'une des principales mesures.

Dans ce contexte de crise sanitaire, le Ministère du Travail et de l'Insertion Professionnelle a initié plusieurs actions pour accompagner l'environnement économique et social des entreprises assujetties à la législation du travail. A cet effet, Un traitement particulier a été réservé aux entreprises susceptibles d'être touchées par la pandémie de Covid-19, de même pour celles qui se trouvent directement impactées par la crise. A ce titre, des campagnes de sensibilisation et de prévention ont été menées par les inspecteurs du travail, ayant pour objectif la sensibilisation des entreprises et des salariés sur les mesures à respecter et les précautions nécessaires à prendre ainsi que plans à mettre en place pour éviter la propagation du virus sur les lieux du travail.

C'est ainsi que l'accompagnement et la sensibilisation initiés par les inspecteurs du travail ont porté essentiellement sur les modalités et les mesures de précautions et de préventions à déployer par les entreprises afin de permettre le maintien de leur activité tout en préservant la santé des travailleurs. Parmi les mesures prises dans ce sens, on peut citer l'encouragement de la consommation des congés administratifs, consentir des permissions d'absence exceptionnelles, organiser le travail par roulement ou à distance, telles sont quelques solutions préconisées pour palier à la surpopulation sur les lieux de travail et devant garantir le respect des conditions de santé et de sécurité dans l'espace de travail.

Toujours dans l'objectif de réduire le risque de prolifération du virus dans les entreprises en activité, une procédure conjointe entre le Ministère du Travail et de l'Insertion Professionnelle et le Ministère de l'Industrie, du Commerce et de l'Économie numérique et verte est déployée pour suivre et vérifier la déclinaison des mesures de préventions et de précaution approuvées par les autorités publiques.

Parallèlement à cette démarche, des commissions ad hoc ont également été créées sur le plan provincial en concertation avec les ministères de l'Intérieur, de la Santé de l'Industrie, du Commerce et de l'Économie numérique et verte et des représentants des services de la sûreté nationale pour s'assurer du déploiement des mesures de précaution et de prévention dans les entreprises qui poursuivent toujours leur activité ou celles qui ont repris après arrêt. Ces commissions ont adopté les mêmes démarches établies par la procédure des deux ministères susmentionnés.

À cet égard, et afin d'aider les employés et les employeurs à prendre note de leurs droits et obligations au cours de cette phase, le Ministère a élaboré plusieurs guides qui apportent des réponses à des questions potentielles de gestion des conditions de travail à la lumière de la situation exceptionnelle liée au risque de la pandémie du Covid-19, en plus des autres guides concernant les mesures générales de précaution et d'autres guides visant les professions et métiers les plus réponsus au sein de l'entreprise.

Dans ce même contexte, ces fiches reprenant les différentes mesures et dispositions sanitaires sur les lieux du travail, ont été établies pour soutenir les efforts de prévention contre l'infection par le virus corona (Covid-19) sur le lieu de travail.

## FICHE MÉTIER : TÉLÉCONSEILLER CENTRE D'APPELS

1. Prioriser un dispositif de télétravail pour l'ensemble des opérateurs ;
2. Pour les tâches qui ne peuvent être assurées par le télétravail, attribuer un poste de travail par opérateur ;
3. Revoir les plannings pour limiter le nombre d'opérateurs sur le plateau ;
4. Respecter une distance d'un mètre minimum entre deux postes et matérialiser par marquage au sol ou tout autre moyen cette distance d'un mètre minimum ;
5. Prévoir un plan de circulation pour éviter que les personnes se croisent ;
6. Prévoir une séparation entre chaque poste de travail (paroi en plastique, en plexiglas ou en vitre) ;
7. Prévoir un film de protection sur le clavier (ordinateur et téléphone notamment) mis en place par l'opérateur après nettoyage de son poste de travail ;
8. Prévoir des casques individuels et housses de protection du micro et oreillettes ;
9. Plastifier les documents en papiers pour qu'ils soient nettoyables ;
10. Multiplier les temps de pause pour permettre le nettoyage des mains ;
11. Organiser la prise de repas en horaire décalé ;
12. Éviter les fontaines à eau et privilégier les bouteilles d'eau individuelles ;
13. Assurer le nettoyage régulier des sanitaires, plusieurs fois par jour.

## FICHE MÉTIER : OUVRIER AGRICULTURE (1)

1. Respecter, en toutes circonstances, une distance d'au moins un mètre entre les personnes ;
2. Eviter les prises de poste collectives sur un site avant départ vers les parcelles : privilégier que les salariés se rendent directement sur la parcelle et rentrent directement à leur domicile en fin de journée
3. Organiser le travail en horaires décalés pour limiter les contacts entre les personnes et réduire le nombre de personne sur les lieux de travail ;
4. Veiller à ce que le salarié reprenne le même poste de travail chaque jour
5. Mettre à la disposition des salariés les moyens nécessaires au respect des mesures sanitaires (masques, visières, savon liquide, gel hydro-alcoolique) ;
6. Respect du port des masques de protection ou de buvettes et en cas de besoin, veiller à l'utilisation de visière;
7. lavage approfondi et fréquent des mains à l'eau et au savon liquide ;
8. Espacer d'au moins un mètre,. les postes de travail par marquage au sol.
9. Dans les parcelles, privilégier l'activité individuelle et isolée ;
10. Quand l'intervention à plusieurs sur une même tâche est indispensable, constituer des binômes, trinômes fixes ;

## FICHE MÉTIER : OUVRIER AGRICULTURE (2)

- 11.Privilégier le travail côte-à-côte plutôt que face-à-face en respectant la distance de sécurité entre les personnes
- 12.Privilégier les outils individuels ;
- 13.Désinfecter régulièrement les outils du travail et à chaque changement d'utilisateur ;
- 14.Limiter la présence en cabine de véhicules, machines engins au milieu de travail à une seule personne ;
- 15.Dans le cas d'une utilisation partagée des engins, prévoir la désinfection à chaque changement de conducteur (poignées, volant, levier de vitesses, boutons de commande.... ;
- 16.Privilégier, les repas individuels apportés par chaque salarié;
- 17..Organiser le nettoyage et la désinfection des tenues de travail au sein de l'exploitation ;
- 18.Pour le transport du personnel, réduire le nombre des utilisateurs par véhicule en respectant au moins un mètre de distance entre les personnes.

## FICHE MÉTIER : EBOUEUR

1. Instaurer des équipages fixes par véhicule et par zone ;
2. Aérer le véhicule avant, pendant et après chaque utilisation ;
3. Prévoir des kits pour les membres de l'équipe à prendre avant de partir : (masque, lunettes de protection, visières, gel hydro alcoolique, lingettes...) ;
4. Respecter les distances de sécurité en toute circonstance (au niveau des locaux, à bord et autour des véhicules lors des manèuvres des containers ; avec les passants) ;
5. Retracer les zones à desservir de façon à diminuer le temps de la tournée ;
6. Se nettoyer fréquemment les mains à l'eau et au savon liquide ou au gel hydro alcoolique mis à disposition durant la tournée ;
7. Porter des lunettes de protection englobantes ou des visières pour éviter les projections de matière dans les yeux ;
8. Respecter le port de masque et le changer de façon régulière selon le type de masque ;
9. Ne pas changer de place au niveau des poignets de maintien ;
10. Nettoyer avec périodicité: véhicules, équipements de travail communs, outils en particulier tout accessoire, équipement ou outil en contact avec les mains : poignées à l'arrière et portières, tableau de bord, levier de vitesse, boutons etc. des véhicules et bennes, manches poignées de portes ;
11. Nettoyer et désinfecter les tenues de travail au sein de l'entreprise.

**FICHE MÉTIER : OUVRIER  
STATION D'EMBALLAGE  
AGROALIMENTAIRE**

1. Limiter le nombre de salariés dans un même local afin d'éviter les contacts entre les personnes;
2. Respecter une distance d'un mètre minimum entre deux postes et la matérialiser par marquage au sol ou tout autre moyen;
3. Prévoir des règles de circulation pour éviter que les personnes se croisent ;
4. Privilégier le travail côte à côte plutôt que face-à-face avec le respect de la distance de sécurité entre les salariés ;
5. Veiller au lavage des mains à chaque entrée et sortie de la station ;
6. Respect du port de masque ;
7. Limiter le nombre de salariés qui assurent les chargements et déchargements, de préférence une équipe fixe ou une seule personne si c'est possible en mettant à disposition des aides mécaniques (chariots automoteurs, transpalettes...);
8. Veuillez à ce que l'ouvrier reprenne le même poste et la même équipe de travail chaque jour (pour limiter les personnes contacts) ;
9. Prévoir un temps suffisant pour le changement d'équipe pour éviter que les personnes se croisent ;
10. Désinfecter les locaux de travail (postes, chaînes...) tous les jours et à chaque changement d'équipe ;
11. Organiser la prise de repas en horaire décalé et privilégier la prise de repas individuelle et à l'extérieur ;
12. Augmenter le temps dédié au nettoyage et collection de déchets en fin de chaîne ;
13. Assurer le nettoyage et la stérilisation des tenues de travail au sein de l'entreprise ;
14. Fermer l'accès aux vestiaires, sinon organiser le flux d'entrée et de sortie (une personne à la fois dans le vestiaire) ;
15. Assurer le nettoyage régulier des sanitaires, plusieurs fois par jour.



## FICHE MÉTIER : OUVRIER ABATTOIRS

- 1.Limiter le nombre de salariés dans un même local afin d'éviter les contacts entre les personnes;
- 2.Privilégier lors de l'abattage le travail côte à côte plutôt que face-à-face en respectant la distance de sécurité entre les salariés ;
- 3.Organiser des espaces entre les postes de travail pour respecter les distances de sécurité entre les salariés;
- 4.Prévoir des règles de circulation pour éviter que les personnes se croisent ;
- 5.Limiter les rotations de poste dans la journée ;
- 6.Veiller à ce que l'ouvrier reprenne le même poste et la même équipe de travail chaque jour (pour limiter les personnes contacts)
- 7.Lavage des mains à chaque entrée et sortie de l'abattoir, et après chaque utilisation d'équipements collectifs;
- 8.Respect des règles du port de masque ;
- 9.Prévoir un temps suffisant lors du changement d'équipe pour éviter que les personnes se croisent ;
- 10.Nettoyer le poste de travail avant de le quitter notamment l'aire de d'égorgement et de saignée, la halle d'abattage ... ;
- 11.Nettoyer et Désinfecter régulièrement les équipements de travail et lors du changement d'opérateurs ;
- 12.Augmenter le temps dédié au nettoyage et collection de déchets en fin de chaine ;
- 13.Organiser la prise de repas en horaire décalé et privilégier la prise de repas individuelle et à l'extérieur ;
- 14.Organiser et planifier l'arrivée des entreprises extérieures (fournisseurs, coopérateurs, transporteurs, éleveurs ...) pour respecter la distance de sécurité entre les personnes;
- 15.Assurer le nettoyage et la stérilisation des tenues de travail au sein de l'entreprise;
- 16.Fermer l'accès aux vestiaires, sinon organiser le flux d'entrée et de sortie (une personne à la fois dans le vestiaire) ;
- 17.Assurer le nettoyage régulier des sanitaires, plusieurs fois par jour.

## FICHE MÉTIER : SALARIÉ (BOULANGERIES)

- 1.Revoir les plannings pour limiter le nombre de salariés dans la boulangerie ;
- 2.Respecter une distance d'un mètre au minimum entre deux postes et matérialiser par marquage au sol ou tout autre moyen cette distance d'un mètre minimum ;
- 3.Affectez si possible, une personne exclusive pour l'encaissement afin d'éviter tout contact entre produits alimentaires et monnaie ;
- 4.Attribuer dans la mesure du possible des outils de travail individuels ;
- 5.Organiser des flux distincts entre l'entrée et la sortie ;
- 6.Protéger tous les produits mis en vente des consommateurs afin d'éviter qu'ils puissent tousser, ou les toucher ;
- 7.Organiser le transfert des marchandises et de l'argent pour éviter les échanges de « la main à la main » ;
- 8.Multiplier le temps de pause pour permettre le nettoyage des mains ;
- 9.Organiser la prise de repas en horaire décalé ;
- 10.Eviter les fontaines à eau et privilégier les bouteilles d'eau individuelles ;
- 11.Établissez un plan de nettoyage/désinfection avec périodicité et suivi des surfaces de travail, des équipements de travail, des outils, des poignées de portes et boutons, zone de paiement, matériels, plus généralement de tout objet et surface susceptible d'avoir été contaminé (en contact avec les mains), équipements de travail commun, collectifs (machines à café, etc.) ;
- 12.Nettoyer régulièrement les sanitaires plusieurs fois par jour ;
- 13.Nettoyer chaque poste de travail au moins au début et à la fin de la prise de poste ;
- 14.Nettoyer régulièrement tous les équipements communs ou en contact avec les clients (caisses, comptoirs, vitrines....) ;
- 15.Évacuer les déchets régulièrement.

## FICHE MÉTIER : OUVRIER CHANTIERS DU BTP (1)

1. Respecter, en toutes circonstances, une distance d'au moins un mètre entre les personnes ;
2. Limiter la coactivité en réorganisant les opérations, le cas échéant, préciser les conditions pour faire respecter les mesures sanitaires par l'ensemble des intervenants ;
3. En cas de coactivité, désigner une personne chargée de coordonner les mesures sanitaires à mettre en œuvre et à faire respecter,
4. Mettre à la disposition des salariés les moyens nécessaires au respect des mesures sanitaires (masques, lunettes, visières, savon liquide, gel hydro-alcoolique, sacs à déchets, eau de javel et essuies mains à usage unique) ;
5. Assurer un affichage visible des consignes sanitaires ;
6. Limiter le nombre de salariés dans le même endroit du chantier pour réduire les risques de rencontre et de contact ;
7. Prévoir un temps suffisant pour le changement d'équipe pour éviter que les personnes se croisent ;
8. Désinfecter régulièrement les outils du travail et à chaque changement d'utilisateur ;
9. Dans le cas d'une utilisation partagée des engins de chantiers, prévoir la désinfection à chaque changement de conducteur (poignées, volant, levier de vitesses, boutons de commande.... ;
10. Respect du port des masques de protection ou de buvettes et en cas de besoin, veiller à l'utilisation des lunettes ou de visière;

## FICHE MÉTIER : OUVRIER CHANTIERS DU BTP (2)

11. Respecter, en toutes circonstances, une distance d'au moins un mètre entre les personnes ;
12. Limiter la coactivité en réorganisant les opérations, le cas échéant, préciser les conditions pour faire respecter les mesures sanitaires par l'ensemble des intervenants ;
13. En cas de coactivité, désigner une personne chargée de coordonner les mesures sanitaires à mettre en œuvre et à faire respecter,
14. Mettre à la disposition des salariés les moyens nécessaires au respect des mesures sanitaires (masques, lunettes, visières, savon liquide, gel hydro-alcoolique, sacs à déchets, eau de javel et essuies mains à usage unique) ;
15. Assurer un affichage visible des consignes sanitaires ;
16. Limiter le nombre de salariés dans le même endroit du chantier pour réduire les risques de rencontre et de contact ;
17. Prévoir un temps suffisant pour le changement d'équipe pour éviter que les personnes se croisent ;
18. Désinfecter régulièrement les outils du travail et à chaque changement d'utilisateur ;
19. Dans le cas d'une utilisation partagée des engins de chantiers, prévoir la désinfection à chaque changement de conducteur (poignées, volant, levier de vitesses, boutons de commande.... ;
20. Respect du port des masques de protection ou de buvettes et en cas de besoin, veiller à l'utilisation des lunettes ou de visière;

## FICHE MÉTIER : AGENT DE MÉNAGE (1)

1. Attribuer dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail individuels ;
2. Éviter les changements de personnel sur un même site
3. Préparer le chariot de ménage en veillant à y mettre du gel hydroalcoolique et à ne rien oublier;
4. Préparer le plan de ménage en fonction de la configuration de l'établissement ou des étages de manière à éviter si possible le travail à deux ou à limiter les tâches qui le nécessitent en raison de leur pénibilité ;
5. Organiser la prise de service cadencée des agents de ménage pour leur permettre de se changer individuellement dans le vestiaire,
6. Procéder au nettoyage des surfaces du vestiaire à l'arrivée de chaque agent de ménage et à son départ ;
7. Prévoir dans les vestiaires une poubelle à pédale pour les déchets, du savon liquide, des lingettes, du gel hydroalcoolique ;
8. Utiliser des gants de ménage et éviter tout contact du visage avec tout objet qui aurait pu être en contact avec autrui;
9. Aérer les locaux (bureaux, chambres, ateliers,...) ;
10. Nettoyer avec un soin particulier les poignées de portes, interrupteurs, robinets, télécommandes et tout accessoire susceptible d'avoir été en contact avec la main;

## FICHE MÉTIER : AGENT DE MÉNAGE (2)

11. Utiliser des lingettes humides pour le nettoyage des surfaces,
12. Après le nettoyage de chaque local (chambre, bureau, .....), et avant de passer à un autre, laver les mains gantées à l'eau et au savon. ;
13. Nettoyage régulier des sanitaires plusieurs fois par jours ;
14. S'assurer de l'approvisionnement permanent des consommables (gel hydroalcoolique, lingettes, savons, gants, sacs-poubelle...). ;
15. Nettoyage régulier de tous les équipements communs (ascenseur, appareil de contrôle de présence des salariés,.....) ;
16. Évacuer les déchets régulièrement.
17. Respecter le port de masque et le changer de façon régulière selon le type de masque ;
18. Echelonner les temps de repas pour éviter les regroupements ;

## FICHE MÉTIER : CHAUFFEUR (TRANSPORT DU PERSONNEL)

1. Attribuer, dans la mesure du possible un véhicule à un chauffeur ;
2. Si le véhicule est multi-utilisateurs, prévoir la désinfection à chaque changement de chauffeur, les clés, poignées, volant, levier de vitesses, tableau de bord... ;
3. Prévoir un kit que chaque chauffeur prend avant de partir : (masque, serviettes à usage unique, gel hydro alcoolique, lingettes, ...)
4. Respecter le port de masque et le changer de façon régulière selon le type de masque ;
5. Emporter des repas et bouteilles d'eau (pour les trajets longs) ;
6. Aérer le véhicule avant, pendant et après l'embarquement des utilisateurs ;
7. Respecter les gestes barrières et la distance de sécurité avec les utilisateurs ;
8. Prévoir du gel hydraulique à l'entrée du véhicule, pour les utilisateurs ;
9. Les mains des utilisateurs doivent être lavées et désinfectées avant embarquement ;
10. Réduire le nombre des utilisateurs par véhicule en respectant au moins un mètre de distance entre les personnes (augmenter le nombre de véhicule, décaler les heures des postes de travail, encourager l'utilisation des véhicules personnels.....) .

## FICHE MÉTIER : CHAUFFEUR (TRANSPORT DE MARCHANDISES)

1. Attribuer, dans la mesure du possible un véhicule à un chauffeur ;
2. Si le véhicule est multi-utilisateurs, prévoir la désinfection à chaque changement de chauffeur, les clés, poignées, volant, levier de vitesses, tableau de bord.... ;
3. Prévoir un kit que chaque chauffeur prend avant de partir : (masque, serviettes à usage unique, gel hydro alcoolique, lingettes, ...) ;
4. Respecter la distance de sécurité en présence de plusieurs livreurs ;
5. Aviser le responsable du site d'accueil avant toute livraison, pour éviter tout contact physique sur les différents sites ou une éventuelle attente ;
6. Respecter le port de masque et le changer de façon régulière selon le type de masque ;
7. Emporter des repas et bouteilles d'eau (pour les trajets longs) ;
8. Respecter les gestes barrières et la distance de sécurité lors de la charge et la décharge de la marchandise ;
9. Organiser le chargement de la marchandise dans le véhicule pour limiter les manipulations (charger en dernier ce qui sera livré en premier) ;
10. Éviter tout contact physique direct ou indirect avec le personnel du site durant la livraison.



## FICHE MÉTIER : CAISSIER

1. Espacer les caisses ouvertes lorsque c'est possible ;
2. Mettre en place des séparations en plastique ou en plexiglas des postes d'encaissement, sinon doter chaque caissier de visière à désinfecter régulièrement ;
3. Nettoyer et désinfecter ces séparations des deux côtés après chaque changement de caissier ;
4. Protéger le téléphone ou micro par un film protecteur et le jeter à chaque changement de caissier ;
5. Mettre à disposition, de chaque caissier du gel hydro alcoolique et des serviettes ou des lingettes ;
6. Désinfecter régulièrement le tapis, la caisse, le scanner et le clavier de carte bancaire ;
7. Inviter les clients à ne pas poser leurs propres sacs sur le tapis de caisse ;
8. Privilégier le paiement par carte bancaire ;
9. En cas de remise de monnaie, éviter la remise de main à main ;
10. Matérialiser au sol la mesure d'un mètre de distanciation sociale entre clients et salariés ;
11. Multiplier les temps de pause pour permettre le nettoyage des mains ;
12. Assurer le nettoyage régulier des sanitaires, plusieurs fois par jour.

## FICHE MÉTIER : AGENT DE LA SÉCURITÉ

1. Nettoyer le poste de travail avant et à la fin de la prise de poste.
2. Faire nettoyer quotidiennement les surfaces que l'on doit obligatoirement toucher : écrans, claviers, téléphones, poignées et boutons de portes, trousseaux de clés, etc.
3. Fournir le matériel : gel hydro alcoolique, savon liquide, masque, poubelle, lingettes et casque visièrre en cas de contact avec le public ;
4. laver les mains selon une fréquence adaptée à l'affluence et à chaque fois qu'un risque de contamination est suspecté ;
5. Respect du port de masque de protection ou de buvette et en cas de contact avec le public, le port du casque visièrre;
6. Privilégier les rondes à un agent et non à deux ou plus partout où c'est possible.
7. Eviter le contact de mains à main avec le public ;
8. Respecter, en toutes circonstances, une distance d'au moins un mètre entre les personnes ;
9. En cas d'utilisation de véhicule de service, attribuer dans la mesure du possible un véhicule par agent. Si le véhicule est multi-utilisateurs, prévoir la désinfection à chaque changement de chauffeur, les clés, poignées, volant, levier de vitesses, tableau de bord.... .
10. installer des barrières de séparation transparentes pour les tâches nécessitant un contact avec le public (tâches d'accueil, contrôle d'accès,)



**MINISTÈRE DU TRAVAIL ET DE L'INSERTION PROFESSIONNELLE**  
**RUE AL JOMMAYZ, HAY RIAD. RABAT**  
**TEL : 05377-60521**  
**EMAIL: COMMUNICATION@EMPLOI.GOV.MA**  
**WWW.TRAVAIL.GOV.MA**