



الإتحاد العام لمقاولات المغرب  
+E. +L.+K+ | +C@H+xi | HCTOΞΘ  
Confédération Générale des Entreprises du Maroc

# GUIDE PRATIQUE AUDIT INTERNE SANITAIRE COVID-19

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



# PRÉAMBULE



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

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

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

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

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

La dernière version de ce guide est disponible sur le site [coronavirus.cgem.ma](https://coronavirus.cgem.ma).

**Jalal CHARAF**  
Directeur Général Délégué



<b>1. Présentation</b>	<b>4</b>
Objectifs	
Domaine et champ d'application	
<b>2. Processus d'audit</b>	<b>5</b>
Définition de l'équipe d'audit	
Réalisation de l'audit	
<b>3. Les thématiques de l'audit</b>	<b>6</b>
Transport du personnel	
Contrôle de l'accès et sortie de l'entreprise	
Organisation des vestiaires	
Restauration collective	
Hygiène des locaux de l'entreprise	
Réception de marchandises et courriers	
Organisation des espaces collectifs (zones de repos et espaces de réunion)	
<b>4. Rédaction et diffusion de la synthèse d'audit</b>	<b>18</b>



# 1. PRÉSENTATION

## OBJECTIFS, DOMAINE ET CHAMP D'APPLICATION

### Objectifs

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

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

### Domaine et champ d'application

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

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



## 2. PROCESSUS D'AUDIT

# DÉFINITION DE L'ÉQUIPE D'AUDIT ET RÉALISATION DE L'AUDIT

### Définition de l'équipe d'audit

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

### Réalisation de l'audit

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

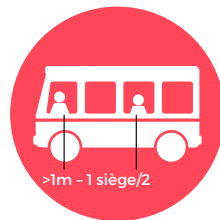
L'entreprise doit disposer de :

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



### 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT TRANSPORT DU PERSONNEL

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





### 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT

## TRANSPORT DU PERSONNEL

(SUITE)

Plan sanitaire COVID 19 - Transport collectif			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Le nombre de bus est-il suffisant pour assurer la distanciation ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le nombre de passagers par bus est-il respecté ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'aération naturelle est-elle assurée dans le bus ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées dans le bus ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le marquage visuel des sièges autorisés est-il mis en place ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le gel hydro-alcoolique est-il disponible dans les bus ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le tapis de désinfection avant la montée dans le bus est-il disponible ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le bus est-il nettoyé avant et après chaque voyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les personnes sont-elles assises à leur place autorisée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La première personne à monter dans le bus s'installe-t-elle au fond ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les passagers descendent-ils dans le sens inverse de la montée dans le bus ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



## 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT

# CONTRÔLE DE L'ACCÈS ET DE LA SORTIE DE L'ENTREPRISE

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

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



### Plan sanitaire COVID 19 - Accès et Sorties de l'Entreprise

Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Les masques sanitaires sont-ils disponibles et distribués à tous les collaborateurs ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le contrôle du non port du masque (nez et bouche couverts) aux l'entrées/sorties de l'entreprise est-il assurée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A-t-on réaménagé les zones d'accès/sortie pour assurer la distance de sécurité > 1 mètre (traçage au sol, portes ... ) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La température du personnel est-elle prise à l'entrée de l'entreprise?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	





### 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT

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

#### Plan sanitaire COVID 19 - Accès et Sorties de l'Entreprise

Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Une cabine d'isolement est-elle aménagée et disponible pour les cas suspects ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les distributeurs de gel hydro-alcoolique sont-ils disponibles et réapprovisionnés régulièrement au niveau de tous les accès/sorties ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les pointeuses sont-elles désinfectées avec surveillance à l'entrée et à la sortie de l'entreprise ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A-t-on prévu des bacs désinfectants pour les chaussures au niveau des accès ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Des poubelles spécifiques pour les déchets des masques sont-elles mises en place ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le respect de la distance d'un mètre dans la file d'attente/pointage (traçage sol) est-il vérifié ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées au niveau des accès/sorties de l'entreprise ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



### 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT ORGANISATION DES VESTIAIRES

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

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



#### Plan sanitaire COVID 19 - Vestiaires

Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
La distanciation d'un mètre entre les employés dans les vestiaires est-elle respectée ?			
Le nombre d'accès autorisés aux vestiaires est-il respecté ?			
Les vestiaires sont-ils aérés ?			
Le temps alloué au changement des EPI est-il respecté ?			
Le gel hydro-alcoolique est-il disponible dans les vestiaires ?			
Les vestiaires sont-ils désinfectés avant et après chaque changement d'équipe ?			
La concentration du personnel dans les vestiaires est-elle vérifiée ?			
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées dans les vestiaires ?			



### 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT RESTAURATION COLLECTIVE

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

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



#### Plan sanitaire COVID 19 – Restauration collective

Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les matières premières et produits sont-ils emballés et protégés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les chaussures de l'équipe du restaurant sont-elles désinfectées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



## 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT

### RESTAURATION COLLECTIVE

(SUITE)

Plan sanitaire COVID 19 - Restauration collective			
Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
L'équipe du restaurant se désinfecte-t-elle les mains chaque heure ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le nettoyage et la désinfection des postes de préparation et de cuisson sont-ils effectués toutes les deux heures ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le croisement de flux entre les équipes est-il évité ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La distance d'un mètre entre les tables est-elle bien respectée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les chaises, tables, barrières et sols sont-ils désinfectés après chaque service ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le gel hydro-alcoolique, le savon et les points d'eau sont-ils disponibles ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les distributeurs d'eau et de café ont-ils été supprimés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

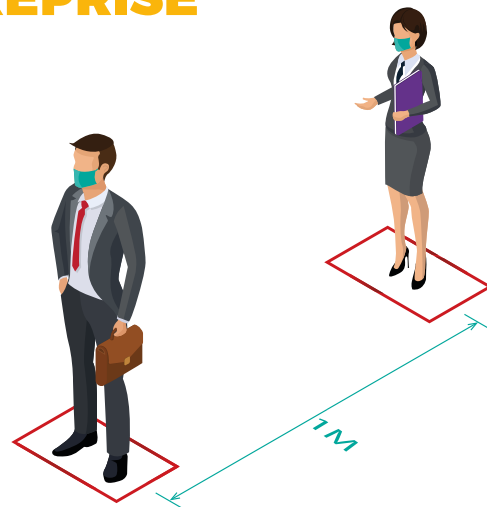


### 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT

## HYGIÈNE DES LOCAUX DE L'ENTREPRISE

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

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



#### Plan sanitaire COVID 19 - Hygiène des locaux de l'entreprise

Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Communication : Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La distance d'un mètre minimum entre les postes est-elle respectée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le niveau d'aération est-il suffisant ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



### 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT

## HYGIÈNE DES LOCAUX DE L'ENTREPRISE (SUITE)

#### Plan sanitaire COVID 19 - Hygiène des locaux de l'entreprise

Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Le gel hydro-alcoolique et les poubelles avec sac plastique sont-elles disponibles à chaque poste de travail ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le port des gants, casquettes, chaussures de sécurité, tenues de travail, est-il respecté ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le port du masque sanitaire (nez et bouche couverts) est-il respecté ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les gestes barrières (se laver les mains, tousser et éternuer dans le coude...) sont-ils respectés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'accès aux vestiaires est-il limité et régulé par un agent de sûreté ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
L'utilisation des outils de bureautique individuels (marqueurs, stylos...) est-il assuré ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les mesures d'hygiène et de protection sont-elles respectées lors des réunions ? En cas de participation nombreuse, privilégier la visioconférence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Des facilités sont-elles prévues pour les femmes enceintes et les salariés ayant des maladies chroniques ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Une cabine d'isolement est-elle aménagée et disponible pour les cas suspects ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La désinfection des locaux et le nettoyage des outils sont-ils assurés régulièrement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le lavage des mains (avant d'aller à son poste et après l'avoir quitté) est-il respecté ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



## 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT

# RÉCEPTION DES MARCHANDISES ET DES COURRIERS

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

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

### Plan sanitaire COVID 19 - Réception des marchandises et des courriers

Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La distance d'un mètre est-elle bien respectée lors de la livraison ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les collaborateurs portent-ils des gants lorsqu'ils manipulent des outils et objets communs à l'ensemble du personnel ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La zone d'attente des colis et courriers reçus est-elle définie ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le temps d'attente de 4h est-il bien observé à la réception des colis et courriers?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les moyens de manutention au magasin sont-ils désinfectés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



### 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT

## ORGANISATION DES ESPACES COLLECTIFS (ZONES DE REPOS ET ESPACES DE RÉUNION)

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

#### Plan sanitaire COVID 19 - Espaces collectifs

Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
La distanciation d'un mètre est-elle respectée au sein des locaux de l'entreprise ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les salles de réunion sont-elles aérées avant et après chaque réunion (15 min) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Vérifie-t-on qu'aucun objet n'a été laissé en salle après chaque réunion ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le nombre maximum de collaborateurs dans la zone fumeur et les autres espaces communs est-il respecté ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
La cabine d'isolement est-elle disponible et aménagée pour les cas suspects ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	





### 3. LES THÉMATIQUES DE L'AUDIT

## ORGANISATION DES ESPACES COLLECTIFS (ZONES DE REPOS ET ESPACES DE RÉUNION) (SUITE)

#### Plan sanitaire COVID 19 - Espaces collectifs

Points à vérifier	Oui	Non	Commentaire
Les mesures de prévention COVID-19 sont-elles bien affichées dans les locaux de l'entreprise ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Le gel hydro-alcoolique est-il disponible dans les locaux ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les outils (télécommandes, vidéo-projecteurs...) sont-ils désinfectés après chaque utilisation ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Les locaux de l'entreprise sont-ils désinfectés après chaque utilisation ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



## 4. RÉDACTION ET DIFFUSION DE LA SYNTHÈSE D'AUDIT

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

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

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

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



الإتحاد العام لمقاولات المغرب  
ⵜⴰⵎⴳⴷⴰⵢⵜ ⵜⴰⵎⴳⴷⴰⵢⵜ ⵜⴰⵎⴳⴷⴰⵢⵜ | ⵜⴰⵎⴳⴷⴰⵢⵜ ⵜⴰⵎⴳⴷⴰⵢⵜ  
Confédération Générale des Entreprises du Maroc



[coronavirus.cgem.ma](https://coronavirus.cgem.ma)



[www.cgem.ma](https://www.cgem.ma)



[@CgemMaroc](https://www.facebook.com/CgemMaroc)



[@cgem\\_ma](https://twitter.com/cgem_ma)



[@cgem](https://www.linkedin.com/company/cgem)



[cgem](https://www.youtube.com/cgem)