

COMPTE RENDU DE LA COMMISSION HYGIENE ET SECURITE DU 09 DECEMBRE 2020

** La Gestionnaire présente le Programme annuel de prévention 2020 (voir document distribué et visible sur le site du collège) à savoir les travaux et améliorations effectués depuis janvier 2020 dans le cadre de la subvention travaux de maintenance du Département.

Point sur la gestion du COVID au collège et les achats effectués (produits désinfectants, poubelles, distributeurs essuie main etc.)

Présentation des travaux de réhabilitation engagés par le Département : peintures extérieures, jalousies, isolation faux plafonds.

** La Gestionnaire fait le point sur les contrôles de sécurité obligatoires et facultatifs pour 2020 (voir document distribué et visible sur le site du collège).

La Commission de Sécurité est passée le 6 octobre 2020 et a émis un avis favorable à la poursuite de l'activité du collège. Les contrôles de sécurité obligatoires étaient effectués et le collège bien entretenu.

** Le chef d'établissement précise qu'un poulailler a été installé et bientôt un rucher.

L'infirmière stagiaire indique qu'une maladie est véhiculée par les poules : les poux de poules (comme des puces). Le principal indique que si les poules sont en contact avec la terre comme c'est le cas chez nous cela protège les poules de ce type de maladie.

Concernant le rucher, l'infirmière explique le protocole à mettre en place en cas d'allergie. Il faut avoir de l'ANAPEN dans différents lieux.

La CHS valide la mise en place de ce produit dans le bureau du principal et au réfectoire où il peut y avoir un risque d'allergie alimentaire.

A ce propos, le Principal explique la situation d'un élève de 4^e pour lequel un PAI est en cours. Il présente un risque d'allergie aux lentilles, grains et crustacés. Le chef d'établissement après avoir pris contact avec les parents prend la responsabilité que l'élève déjeune car celui-ci est connaît son allergie, est autonome et saura lire les informations sur étiquettes des menus.

**L'agent de maintenance également Agent De Prévention précise qu'il faudra équiper les véhicules d'un extincteur car on transporte un peu d'essence de la station au collège (pour mettre dans le matériel de jardinage).

**L'infirmière demande si la cuisine et l'atelier dispose d'une trousse de secours. Il y en a une en cuisine qu'il faudrait mettre à jour et en prévoir une pour l'atelier agent.