



GUIDE DE PREVENTION COVID19

Sites livrés en enseignement
avec du personnel Elior sur place

-

v02

PREFACE

Ce guide de prévention Elior covid-19 a été élaboré avec le Docteur Vétérinaire François-Henri BOLNOT, dont vous trouverez ci-dessous le témoignage

Un objectif : la sécurité des personnels et des convives !

Le coronavirus SARS-CoV-2, agent de la pandémie COVID-19, est à l'origine d'une crise sanitaire majeure accompagnée d'une crise économique et sociale dont l'ampleur reste encore difficile à évaluer. Le secteur de la restauration, particulièrement touché, doit pouvoir se relever rapidement afin de continuer à assurer son rôle essentiel vis-à-vis de la population, dans des conditions optimales de sécurité.

La maîtrise des dangers, physiques, chimiques ou biologiques, est inscrite dans les gènes de la restauration collective. L'application des Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et de la méthode d'Analyse des dangers et points critiques pour la maîtrise (HACCP), sont des fondamentaux des Plans de maîtrise sanitaire (PMS), propres à chaque site de restauration.

Aujourd'hui, vis-à-vis du coronavirus, cela ne suffit plus : la maîtrise de ce nouveau danger nécessite non seulement le renforcement des pratiques déjà opérationnelles, mais également la mise en place de mesures spécifiques.

Avec une priorité absolue : la protection des personnels et des convives.

C'est le but du guide Elior.

Rédigé avec pragmatisme, clarté et simplicité, sans pour autant s'affranchir de la rigueur indispensable à ce type d'exercice, il décrit de façon pédagogique les mesures de maîtrise à mettre en place à chaque étape du processus de restauration collective.

Bien entendu, comme tout guide, il devra s'adapter sur chaque site aux conditions spécifiques d'exercice. Par ailleurs, les futures avancées réglementaires ou prescriptions des pouvoirs publics nécessiteront certainement des révisions et des aménagements. Mais d'ores et déjà il doit s'appliquer à tous.

Pour rester dans un registre militaire, largement décliné depuis le début de la crise, la guerre contre le coronavirus ne se gagnera que si tous les opérateurs sont en ordre de bataille.

Ce guide devrait y contribuer. A chacun de se l'approprier et de le faire vivre, pour la sécurité de tous.

« A la guerre, le succès dépend de la simplicité des ordres, de la vitesse de leur exécution et de la détermination générale à vaincre » Général George PATTON

François-Henri BOLNOT

Docteur vétérinaire, Docteur en microbiologie

Professeur de sécurité des aliments à l'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort

Vétérinaire en Chef (esr) Service de santé des armées, Expert près la cour d'appel de Paris

Ce guide de prévention Elior covid-19 a également obtenu la validation de son contenu par :

- Le Docteur Christophe LACOMBA - médecin du travail coordinateur ACMS
- Le Docteur Marielle DURMORTIER - médecin du travail coordinateur ACMS
- Mme Nathalie CUCHE - Ingénieur Conseil – Caisse régionale d'assurance maladie d'Ile-de-France

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

INTRODUCTION

Afin de vous accompagner dans la mise en place des **mesures spécifiques COVID19** sur votre site, ce guide de prévention se compose de 2 chapitres :

- Chapitre 1 dédié à la réouverture d'un site : ce guide vous précise les actions et les mesures à réaliser avant de procéder à la réouverture d'une partie ou de la totalité de votre site.
- Chapitre 2 dédié à la mise en place de **mesures spécifiques COVID19** à réaliser afin de protéger vos collaborateurs et vos convives au quotidien.

Ces mesures temporaires sont à appliquer uniquement pendant la crise sanitaire actuelle et s'ajoutent ou remplacent les mesures habituelles.

L'application du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), notamment le respect des Bonnes pratiques d'hygiène, reste le meilleur moyen de prévention.

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

SOMMAIRE

- Fiche N°1 : Les gestes barrières
 - Chapitre 1 – La réouverture du restaurant**
 - Chapitre 2 – La vie du restaurant**
- Fiche N°2 : Prise de poste / Vestiaires
- Fiche N°3 : Sanitaires du personnel
- Fiche N°4 : Sanitaires des convives
- Fiche N°5 : Réception des marchandises
- Fiche N°6 : Magasin / Décartonnage
- Fiche N°7 : Production – Toutes zones
- Fiche N°8 : Plonge
- Fiche N°9 : Conditionnement & dressage
- Fiche N°10 : La restauration à table
- Fiche N°11 : La restauration en self
- Fiche N°12 : Zone de restauration / salle de pause pour les salariés Elior et salariés Client
- Fiche N°13 : Espaces et bureaux administratifs pour les salariés Elior
- Fiche N°14 : Nettoyage et désinfection
- Fiche N°15 : Intervention d'un prestataire / entreprise extérieure
- Fiche N°16 : Cas avéré d'un collaborateur affecté au COVID 19
- Fiche N°17 : La gestion des masques usagés
- Fiche N°18 : La restauration rapide – Prêt à déjeuner

Annexe 1 : Se laver les mains avec du savon

Annexe 2 : Se frictionner les mains avec du gel hydro-alcoolique

Annexe 3 : Porter et retirer son masque pour éviter toute contamination

Annexe 4 : Retirer ses gants en évitant toute contamination

Annexe 5 : Coronavirus, maladie Covid-19 : ce qu'il faut savoir

Annexe 6 : Elior, le Covid et moi

Annexe 7 : Avenant plan de prévention

Annexe 8 : Tableau synthétique du port des équipements

Annexe 9 : Feuille d'émargement

Annexe 10 : Affiche « les gestes barrières »

NB : En cliquant sur la fiche dans le sommaire, vous y accédez directement.

En cliquant sur la flèche en haut de chaque fiche vous retournez au sommaire

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°1

LES GESTES BARRIERES

Les gestes barrières sont des reflexes à acquérir permettant de rompre la chaîne de contamination du virus

A APPLIQUER EN PERMANENCE



- Aucun contact pour se saluer ou se dire bonjour



- Se nettoyer les mains de manière régulière au savon bactéricide **et/ou** (lorsque ce n'est pas possible) se frotter les mains avec une solution de désinfection des mains (gel hydro-alcoolique ou produits type Epicare Des ou Spririgel)
- Ne pas se laver les mains à l'aide de lingettes ECO BAC WIPES



- Eviter de se toucher le visage, surtout les yeux, le nez et la bouche



- Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir à usage unique



- Utiliser des mouchoirs à usage unique, y compris pour s'essuyer le visage en cas de transpiration et jeter-les dans une poubelle fermée



- Conserver une distance d'au moins 1m avec toute personne, **y compris les collègues, au poste de travail, au bureau, ou en pause**



- Désinfecter les points et zones de contact avec les mains *a minima* 2 fois par demi-journée

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



GUIDE DE PREVENTION COVID19

Site livrés Enseignement

Avec du personnel Elior sur place

Chapitre 1 : Réouverture d'un site

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les
mains très
régulièrement



Tousser ou
éternuer dans
son coude
ou dans un
mouchoir



Utiliser des
mouchoirs à
usage unique



Saluer sans
se serrer
la main,
éviter les
embrassades



Respecter la
distance
minimale de
1m

REOUVERTURE D'UN SITE

COMMANDE DE PRODUITS ET DE MATERIELS

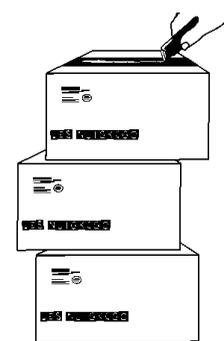
Il est important qu'au moment de l'ouverture, vous disposiez des EPI et des matériels permettant l'application du Chapitre 2

PRÉVENTION

- Passer les commandes indispensables à la mise en place du Guide de prévention (chapitre 2) – cf. Annexe 8 – tableau synthétique

Commande des EPI :

- Masques
- Gants à usage unique
- Visière
- Gel hydro-alcoolique ou nettoyant / désinfectant pour les mains



Commande des équipements :

- Paroi en plexiglas
- Scotch de démarcation au sol
- Etc.

Si les sanitaires ou les vestiaires sont équipés d'essuie-mains en tissu, le changement pour installer des distributeurs d'essuie-mains à usage unique



- Réceptionner les commandes et les stocker conformément à la Fiche n°5
- Préparer votre salle de restaurant ~~et votre encaissement~~ conformément aux Fiches N°10, 11 et 18

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



REOUVERTURE D'UN SITE

VERIFICATION DES LOCAUX ET DU MATERIEL

Après la fermeture d'un site et avant sa réouverture, certaines étapes de vérification doivent être réalisées

VERIFICATION



- Avant toute reprise :
 - procéder à **une visite des locaux** avec l'interlocuteur client : procéder à l'enregistrement de cette visite cf. Annexe N°7
 - si nécessaire prévoir l'intervention des entreprises de maintenance.
 - S'assurer d'avoir sur site les coordonnées des services dédiés : électricité, gaz, eau, matériel et équipement de cuisine.
- Aucun collaborateur ELIOR ne doit intervenir sur les réseaux électriques, gaz et eau.**
- Vérifications des issues de secours : elles doivent être dégagées et les portes fonctionnelles.
 - Vérification des moyens d'extinctions : les extincteurs doivent être présents et accessibles et en état de fonctionner.
 - Vérification de la remise en énergie : électricité et gaz par **du personnel habilité.**
 - Purger les points d'eau :
 - ✓ Faire couler l'eau sur tous les points d'eau (lave-mains et éviers, sauteuses, steam, centrales de nettoyage-désinfection, douches des vestiaires, douchettes des plonges) : laisser couler l'eau 30 secondes minimum par point d'eau.
 - ✓ Faire couler l'eau chaude des douches des vestiaires, des douchettes de plonge : laisser couler l'eau 10 minutes à 50°C
 - Tester et remettre en service les matériels si nécessaire :
 - ✓ Vérifier le fonctionnement des systèmes de ventilation et d'extraction (hottes et groupes froid local réfrigéré, Etc.)
 - ✓ Vérifier le fonctionnement des équipements de stockage froid (Armoires et chambres froides)
 - ✓ Vérifier le fonctionnement des équipements de préparation et de cuisson (four, sauteuse, steam, coupe légumes, essoreuse, etc.). Vider l'huile des friteuses.
 - ✓ Vérifier le fonctionnement des équipements de distribution : vitrines, bain marie, plaques vitrocéramiques, Etc.
 - ✓ Vérifier le fonctionnement des plonges et des postes de lavage
 - Vérification de la dotation en EPI des collaborateurs (chaussures, gants, Etc.).

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



REOUVERTURE D'UN SITE

VERIFICATION ZONES DE STOCKAGE

Après la fermeture d'un site et avant sa réouverture, il est nécessaire de vérifier la conformité des matières premières déjà présentes dans toutes les zones de stockage

VERIFICATION



- ❑ Vérifier la conformité des températures de stockage
 - En présence d'un suivi automatique des températures : Valider la conformité de la chaîne du froid sur toute la période de fermeture pour pouvoir utiliser les matières premières. En cas de problème, **se référer au Plan de maîtrise sanitaire (PMS) fiche pratique N°2 - p99**
 - En l'absence de suivi automatique des températures des enceintes réfrigérées pendant la période de fermeture :
 - 1- Relever et enregistrer les températures des chambres positives et négatives dès l'arrivée. **Se référer au Plan de maîtrise sanitaire (PMS) fiche pratique N°2 p99**
 - 2- Si le contrôle visuel des produits et de l'état des chambres froides est non satisfaisant (poches gonflées, présence d'eau anormale, présence de givre ou prise en glace importante, Etc.), tout devra être inventorié et jeté.
- ❑ Vérifier les DLC/DDM des produits :
 - ✓ Contrôler la conformité des DLC/DDM des produits en stock (y compris les produits d'économat)
 - ✓ Mettre au rebut :
 - les produits en DLC dépassée
 - tous les produits entamés (y compris en économat)
 - Tous les produits présentant un défaut de traçabilité
 - ✓ Identifier et isoler les produits en DDM dépassée.
 - Les produits en DDM dépassée en portions individuelles, présentés aux convives en l'état sont, soit donnés à des associations caritatives, soit mis au rebut
 - Pour les autres produits en DDM dépassée : Solliciter votre service hygiène pour avis sur le devenir de ces produits
 - ✓ Vérifier des dates des produits lessiviels avant utilisation.

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

REOUVERTURE D'UN SITE NETTOYAGE ET DESINFECTION

Après la fermeture d'un site et avant sa réouverture, un nettoyage et désinfection de votre site de manière complète doit être réalisé

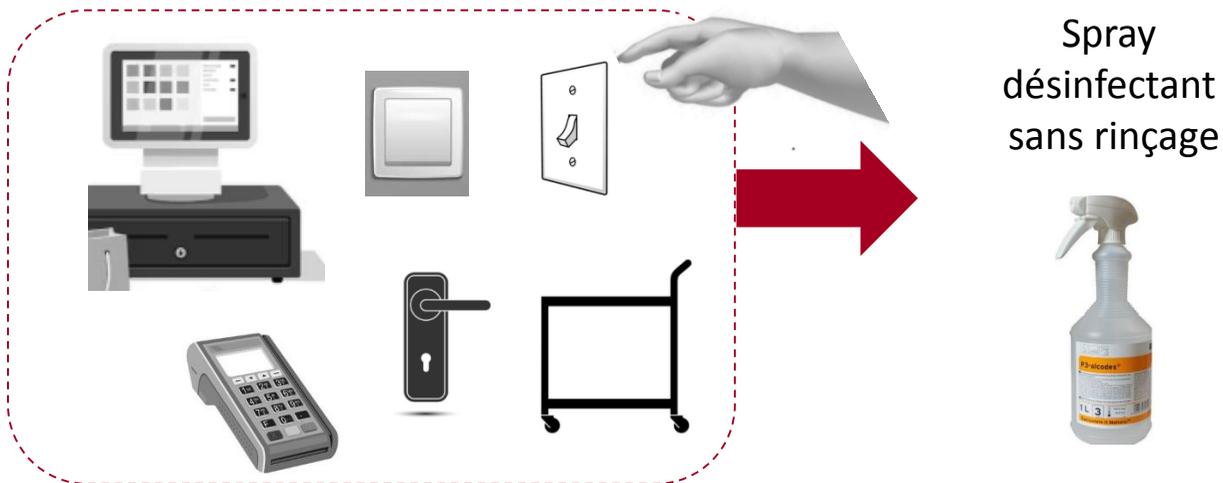
PRÉVENTION

- ❑ Effectuer et enregistrer le nettoyage et la désinfection **selon les plans de nettoyage spécifiques et habituels à votre site** :



- des espaces de travail (stockage, production et plonge)
- de l'ensemble des plans de travail
- des vestiaires et des sanitaires
- des chambres froides positives

- ❑ Insister sur la désinfection des points de contact avec les mains



- ❑ Par mesure de prévention, passer tous les ustensiles et matériels non protégés en plonge ou procéder à leur nettoyage manuel
- ❑ Procéder aux enregistrements associés conformément au Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) Elior

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

REOUVERTURE D'UN SITE

INFORMATION DES EQUIPES

Votre équipe doit être informée de ces nouvelles mesures spécifiques COVID19. Dès l'arrivée sur site de votre équipe, remettez leur *a minima* un masque

INFORMATION

- Rassembler votre équipe et l'informer des mesures spécifiques du guide de prévention autour du point hygiène des aliments et sécurité au travail.

Chaque point du guide doit être abordé et commenté avec les collaborateurs.

Cf. annexe 9 - émargement à faire signer après avoir informé chaque collaborateur des règles de prévention à mettre en œuvre au moment de la réouverture et pour tout nouvel arrivant après la réouverture.

En particulier :

- Les gestes barrières (Fiche N°1)
 - La hotline dédiée au covid19 - Annexe 6
 - Le lavage régulier des mains - Annexe 1
 - Le port des équipements de travail - Annexe 8
 - La fiche N°20 : Cas avéré d'un collaborateur au COVID19
- Rappeler aux équipes que les autres règles : Sécurité au travail et respect du Plan de Maîtrise Sanitaire restent applicables.
 - Le guide doit être imprimé et à la disposition de l'ensemble du personnel ELIOR.

En cas de difficultés sur des points du guide vous pouvez solliciter les Direction Qualité & Sécurité des aliments et Direction Santé & Sécurité au travail via la Ligne COVID 19 Elior : 01. 71. 13. 37.50

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



GUIDE DE PREVENTION COVID19

Site livrés Enseignement

Avec du personnel Elior sur place

Chapitre 2

Les mesures COVID19 au quotidien

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les
mains très
régulièrement



Tousser ou
éternuer dans
son coude
ou dans un
mouchoir



Utiliser des
mouchoirs à
usage unique



Saluer sans
se serrer
la main,
éviter les
embrassades



Respecter la
distance
minimale de
1m

N°2

PRISE DE POSTE / VESTIAIRES

Avant la prise de poste de chaque collaborateur et dès leur arrivée sur le site, voici les mesures préventives à réaliser. En cas de locaux exigus, organiser des roulements pour entrer dans les vestiaires afin de respecter la distanciation physique.

PRÉVENTION



- Vérifier la présence du savon référencé dans le distributeur et la présence d'essuie-mains à usage unique tous les matins,
- Recharger en savon et en essuie mains à chaque manque constaté
- Désinfecter a minima 2 fois par demi-journée tous les points de contact avec les mains : poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains, Etc.



Entrée des collaborateurs / passage au vestiaires



- Se nettoyer les mains dès l'arrivée (cf. Annexe 1)
- Puis jeter l'essuie-main usagé dans une poubelle à couvercle non manuel (ou sans toucher le couvercle avec les mains)



- Passer impérativement par les vestiaires avant toute présence dans les locaux de production ou de service,
- Récupérer sa tenue de travail propre pour la journée et se changer,
- Dans l'armoire vestiaire, veiller à ce qu'il n'y ait aucun contact entre les tenues de travail propres et la tenue personnelle



- Se nettoyer les mains avant de sortir du vestiaire



- Conserver en permanence et, dans la mesure du possible, une distance d'au moins 1m avec toute personne y compris dans les vestiaires.

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°3

SANITAIRES DU PERSONNEL

Les sanitaires doivent rester propres en permanence, et les zones de contact avec les mains (poignées, robinetterie, dérouleurs d'essuie-mains, distributeur de savon, etc.) doivent être désinfectées à minima deux fois par demi-journée

PRÉVENTION

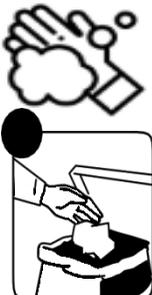
- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières » et « Lavage de main ».



- Vérifier la présence du savon référencé dans le distributeur et la présence d'essuie-mains à usage unique tous les matins.
- Recharger en savon et en essuie mains à chaque manque constaté
- Afin d'éviter les manipulations des poignées, dans la mesure du possible, laisser les portes d'accès ouvertes ou entre-ouvertes si possible
- Désinfecter a minima 2 fois par demi-journée tous les points de contact avec les mains : poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains, etc.



Après chaque passage aux sanitaires



- Se nettoyer et se désinfecter les mains après chaque utilisation des sanitaires.
- Puis jeter l'essuie-main usagé dans une poubelle à couvercle non manuel.

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°4

SANITAIRES CONVIVES

Les sanitaires convives doivent rester propres en permanence, et les zones de contact avec les mains (poignées, robinetterie, dérouleurs d'essuie-mains, distributeur de savon, etc.) doivent être désinfectées ***a minima* deux fois par demi-journée**

PRÉVENTION

- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières », dans les sanitaires convives



- Vérifier la présence du savon dans le distributeur et la présence d'essuie-mains à usage unique tous les matins,



- Recharger en savon et en essuie mains à chaque manque constaté

- Afin d'éviter les manipulations des poignées, dans la mesure du possible, laisser les portes d'accès ouvertes ou entre-ouvertes si possible

- Vérifier la présence du sac poubelle dans la poubelle. Eliminer le sac (fermé) dès qu'il est plein dans le circuit des déchets banaux après l'avoir mis dans un second sac fermé si présence de masque

- Désinfecter *a minima* 2 fois par demi-journée tous les points de contact avec les mains : poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains, etc.



COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°5

RECEPTION DES MARCHANDISES

Dans le cadre des mesures de sécurité sanitaires liées au Covid-19, les zones de déchargement peuvent être modifiées : livraison à l'extérieur du site, à la barrière d'accès, etc. Le cheminement peut en être rallongé et la manutention de charges augmentée.

PRÉVENTION



Toujours conserver une distance d'un moins 1m avec le livreur,

Proscrire tout contact physique (saluer de loin),

Utiliser votre propre stylo pour signer le bon de livraison,

Mettre le bon de livraison dans une pochette plastique pour la manipulation.

Ne pas utiliser les moyens de manutention du livreur.

Si utilisation d'un ascenseur pour réceptionner les denrées, une seule personne dans l'ascenseur, le cas échéant

Si votre site dispose d'une **sonnette** pour les livraisons, nettoyer et désinfecter celle-ci après chaque livraison.

Après toute opération de réception de marchandises, se nettoyer et se désinfecter les mains.

★ Porter en plus de la tenue de travail habituelle, **un masque**



COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

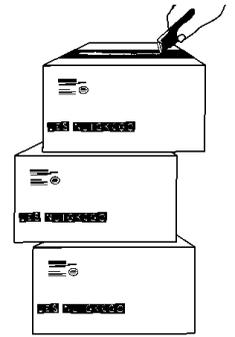
N°6

MAGASIN / DECARTONNAGE

PRÉVENTION

PENDANT toute opération de manipulation des matières premières c'est-à-dire lors d'un :

- Décartonnage,
- Rangement des produits (CF / économat),
- Acheminement des produits pour déconditionnement :



NE PAS se toucher le visage.

Eviter de parler (ou de tousser) à proximité immédiate des matières premières même si celles-ci restent emballées.



Lors du transport des denrées en zone de déconditionnement, une seule personne dans l'ascenseur.

APRES ces opérations,



Eliminer tous les suremballages et emballages au fur et à mesure.

Se nettoyer et se désinfecter les mains après avoir manipulé un emballage.

★ Porter en plus de la tenue de travail habituelle, **un masque**



COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°7

LA PRODUCTION – toutes zones

PRÉVENTION

Durant la production je respecte les règles suivantes :



- ❑ Conserver en permanence une distance d'au moins 1m entre collègues (séparer les activités dans le temps, réaménager l'organisation de travail pour respecter cette distanciation physique, au besoin identifier au sol des marquages pour placer les personnes, porter attention au sens de circulation dans les locaux, Etc.).



- ❑ Nettoyer et désinfecter les plans de travail systématiquement avant et après toute utilisation.



- ❑ Désinfecter a minima 2 fois par demi-journée tous points de contact avec les mains : poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains, bouton et écran de commande matériel (four, sauteuse, thermoscelleuse, Etc.) y compris les téléphones et les tablettes présents en production.



- ❑ Ne PAS se toucher le visage.

- ❑ Ne PAS parler et éviter de tousser à proximité immédiate des produits.



- ❑ Se nettoyer et se désinfecter les mains régulièrement et à chaque changement de gants.

Rappel : port de gants uniquement en préparation froide et non en cuisson (risques de brûlures)



★ Porter en plus de la tenue de travail habituelle, **un masque**



COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°8

PLONGE

La plonge vaisselle est une zone où sont présents conjointement des éléments contaminants (vaisselle sale, résidus alimentaires, etc.) et la vaisselle propre. Dans cette zone, la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène est essentielle pour limiter la contamination.

PRÉVENTION

-  Conserver en permanence une distance d'au moins 1m entre collègues (attention notamment au sens de circulation dans la zone de plonge afin d'éviter les croisements).
-  Se nettoyer et se désinfecter les mains avant de manipuler la vaisselle propre en sortie de machine.
-  Ne pas parler et éviter de tousser à proximité immédiate de la vaisselle propre.
-  Ne PAS se toucher le visage.
-  Désinfecter a minima 2 fois par demi-journée tous points de contact avec les mains (commande lave vaisselle, poignée de porte, etc.)
- Protéger la vaisselle propre soit en housant les chariot soit en l'isolant dans une zone dédiée

★ Porter en plus de la tenue de travail habituelle, **un masque**



Note : Les températures de réglage de votre machine à laver la vaisselle telles que préconisées dans le PMS p48 sont tout à fait suffisantes pour être efficaces contre le virus de la COVID19

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°9

CONDITIONNEMENT & DRESSAGE

Le dressage et le conditionnement visent à disposer un produit dans un contenant (assiette, barquette), éventuellement sur un plateau. Il est donc essentiel de limiter toute contamination à cette étape, vis-à-vis des produits **mais également** vis-à-vis des contenants (assiettes) et des accessoires (verre, couverts).

PRÉVENTION

- Isoler la première pièce (assiette, ramequins, bols, etc.) de chaque pile afin de ne pas l'utiliser
- Empiler les assiettes propres à conditionner (ou autres contenants) à proximité immédiate et les prendre au fur et à mesure du dressage. 
- Pour les ramequins ou équivalent, procéder par séries de 20 max et les prendre au fur et à mesure du dressage. Redisposer alors 20 contenants et procéder ainsi de suite.
- Protéger les préparations avec du film étirable ou une housse d'échelle

Durant cette étape, je respecte les règles suivantes :

-  Se nettoyer les mains et travailler avec des gants. 
-  NE PAS se toucher le visage pendant ces opérations.
-  NE PAS parler et éviter de tousser à proximité immédiate des produits.
-  Conserver en permanence une distance d'au moins 1m en permanence avec toute personne.
-  Nettoyer et désinfecter les plans de travail systématiquement avant et après toute utilisation.
-  Doubler la fréquence de nettoyage désinfection de la zone 

★ Porter en plus de la tenue de travail habituelle, **un masque**



COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°10
1/2

LA RESTAURATION A TABLE

Privilégier l'offre « A emporter - Prêt à déjeuner »

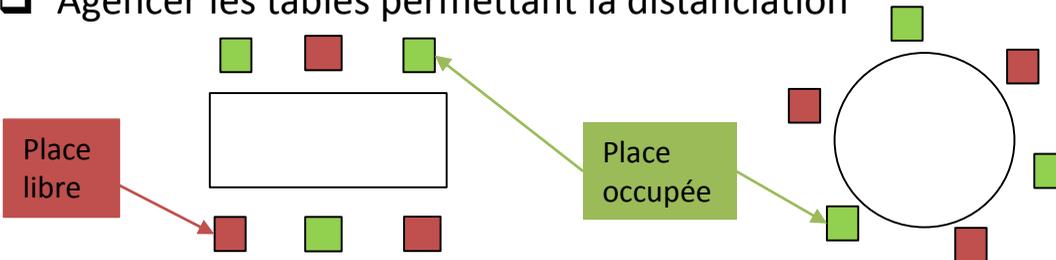
La prestation à table n'est proposée que sur demande du client. L'organisation du service doit se faire en collaboration avec l'équipe client

PRÉVENTION – ORGANISATION DE LA SALLE

- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres
- Laisser les portes d'entrées et de sorties ouvertes

Agencement & préparation

- Agencer les tables permettant la distanciation



Au minimum
1m entre
chaque convive

- Effectuer un marquage au sol pour la délimiter les règles de distanciation (à l'entrée du restaurant pour la file et dans le restaurant pour le sens de circulation)

- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières ».

- Afficher et vérifier la présence de l'affiche indiquant les nouveaux modes de service



* Ajouter à votre tenue de service

- Gants à usage unique.
- Masque



Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn.



Respecter la distance minimale d'1m avec les convives.

* Nettoyer et désinfecter les points de contact *a minima* 2 fois par demi-journée

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°10
2/2

LA RESTAURATION A TABLE

PRÉVENTION - LE SERVICE A TABLE

- Se nettoyer et se désinfecter les mains avant et après le service

Accueil des convives

- Augmentation de l'amplitude horaire - **maximum 100 personnes simultanément y compris avec les équipes Elior.**
- Organiser avec le client le flux des enfants en planifiant l'arrivée des enfants par tranche horaire et par groupes (bâtiments/classe/étage, Etc.).
- Cadencer la fin des classes avec une présence d'un membre de l'équipe client au niveau de la file d'attente,

Le service

- Si possible servir les périphériques de la prestation avant l'arrivée et l'installation des convives.
- Le service du plat chaud se fait à l'assiette (aucun contenant ou plat reste sur la table)
- Servir les convives **SUR LE COTE, BRAS TENDU** – **Ne jamais servir de face et proscrire le service dans le dos du convive.**
- L'Eau est mise en carafe et impérativement servie par le personnel de service => Ne pas laisser la carafe d'eau à disposition sur la table
- Les plateaux restés sur les tables sont débarrassés par le personnel Elior

Ajouter à votre tenue habituelle

- Masque
- Gants jetables



Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn



Respecter une distance d'au moins 1m avec les convives

- ★ Dans l'éventualité de plusieurs rotations de service, il est impératif de désinfecter les tables, chaises et points de contacts, de type poignée de porte, entre chaque rotation, ainsi qu'à la fin du service.



COVID-19

Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

LA RESTAURATION EN SELF

Privilégier l'offre « A emporter - Prêt à déjeuner »

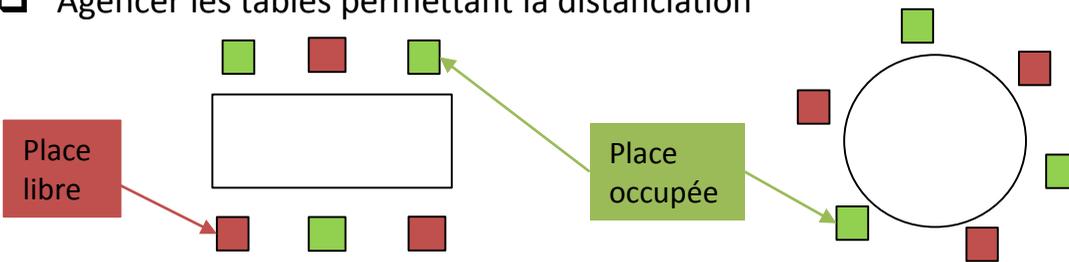
La prestation en self n'est proposée que sur demande du client. L'organisation du service doit se faire en collaboration avec l'équipe client

PRÉVENTION

- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres
- Laisser les portes d'entrées et de sorties ouvertes

Agencement & préparation

- Agencer les tables permettant la distanciation



Au minimum
1m entre
chaque convive

- Effectuer un marquage au sol pour la délimiter les règles de distanciation (à l'entrée du restaurant pour la file et dans le restaurant pour le sens de circulation)
- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières ».
- Afficher et vérifier la présence de l'affiche indiquant les nouveaux modes de service
- Mettre à disposition des convives, en accord avec le client, un produit de désinfection des mains (gel hydro-alcoolique, produit type Epicare Des, Etc.)
- Fermer les espaces où il existe peu de solutions pour diminuer la densité de population (espaces café par exemple).



Aménagement des points de service

- Positionner **une protection pour le personnel (de préférence une paroi pleine en plexiglas et couvrant la longueur du poste)**
- Effectuer un marquage au sol pour la file**



COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°11
2/2

LA RESTAURATION EN SELF

PRÉVENTION

- Se nettoyer et se désinfecter les mains avant et après le service



Accueil des convives

- Augmentation de l'amplitude horaire - **maximum 100 personnes simultanément y compris avec les équipes Elior.**
- Organiser avec le client le flux des enfants en planifiant l'arrivée des enfants par tranche horaire et par groupes (bâtiments/classe/étage, Etc.).
- Cadencer la fin des classes avec une présence d'un membre de l'équipe client au niveau de la file d'attente,

Limiter les manipulations par les convives

- Le libre service est interdit**
- Ne pas donner au convive le plat chaud dans la main** (déposer l'assiette sur un meuble ou un support)
- Retrait des tables à condiments / Retrait des salières et poivrières/ topping, Etc.
- Boissons individuelles (suppression des carafes et arrêt des fontaines à eau à fonctionnement manuel).

Ajouter à votre tenue habituelle

- Masque 
- Gants à usage unique pour les personnes assurant la distribution aux convives des plateaux, des couverts, des dosettes, Etc. 

En cas d'absence de paroi en plexiglas → porter en plus une visière



Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn



Respecter une distance d'au moins 1m avec les convives



- ★ Nettoyer et désinfecter les points de contact *a minima* 2 fois par demi-journée
- ★ Nettoyer et désinfecter l'emplacement et la chaise après le départ de chaque convive pendant le temps du service

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°12

ZONE DE RESTAURATION POUR LES SALARIES ELIOR OU L'EQUIPE CLIENT

SERVICE EN SELF / SALLE A MANGER / SALLE DE REPOS



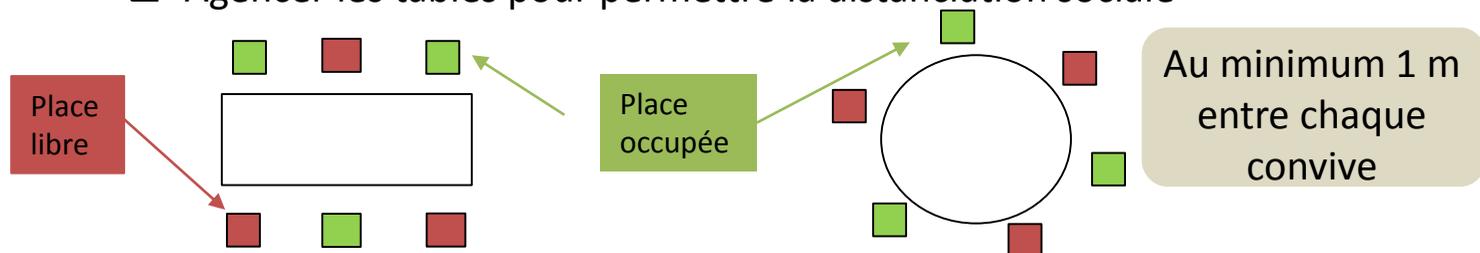
- Mettre à disposition un produit de désinfection pour les mains
- Nettoyage et désinfection des mains obligatoire avant l'entrée et à la sortie de la salle
- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières ».
- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres

Limiter les manipulations collectives

- Supprimer tous les plats et contenants collectifs : passer en plats individuels, si le service est effectué par une personne *voir fiche service à table*
- Service individuel du pain, des fruits et des couverts par une personne dédiée qui s'est préalablement lavée les mains qui met la table sinon isoler les couverts de façon individuelle.
- Suppression de tous les éléments nécessitant une manipulation de la part des consommateurs : topping, cuillère de service, salières, poivrières, carafes, Etc. : remplacer par de l'individuel.
- Arrêt des fontaines à eau - Prévoir des bouteilles individuelles.
- Suppression des revues/prospectus d'information/journal, etc.

Organiser la distanciation sociale

- Augmenter l'amplitude horaire, limiter le nombre de personnes dans la pièce (maximum 100 personnes simultanément)
- Agencer les tables pour permettre la distanciation sociale



- Fermer les espaces où il existe peu de solutions pour diminuer la densité de population (espaces café par exemple).



★ **Nettoyer et désinfecter les points de contact *a minima* 2 fois par demi-journée**

COVID-19

Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

ESPACES ET BUREAUX ADMINISTRATIFS POUR LES SALARIES ELIOR

N°13

Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières » dans ces locaux

En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres.

Se nettoyer et se désinfecter les mains :



- A l'entrée et sortie des zones de bureau
- Avant et après toute pause effectuée



Organiser la distanciation sociale



- Veiller à ce qu'une distance minimale de 1 m soit respectée entre chaque personne (si possible pratiquer une distance supérieure)
- Si nécessaire, modifier l'agencement des bureaux ou les horaires de travail

Limitier les sources de manipulations collectives

- Remplacer tout ce qui est à usage collectif par du matériel à usage individuel, sinon prévoir une désinfection après chaque utilisation : crayons, marqueurs, agrafeuses, calculatrices, Etc.
- Organiser l'utilisation raisonnée des matériels collectifs : téléphone, photocopieur, sanitaires, ramettes de papier, bouilloire ou cafetière, **Etc.**
- Pour le téléphone : privilégier l'utilisation du bouton haut-parleur plutôt que le combiné

★ **Désinfecter les points de contact *a minima* 2 fois par jour y compris les souris, les claviers d'ordinateurs et les imprimantes (étiquettes)**



Lingettes désinfectantes (type ECO BAC WIPES)
Spray désinfectant

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°14

NETTOYAGE ET DESINFECTION



Les points de contact avec les mains et ceux en proximité avec le visage sont des vecteurs de contamination importants. Il est donc primordial de renforcer les opérations de nettoyage et de désinfection de ces surfaces

★ **Doubler la fréquence de nettoyage et de désinfection**

x2

Et effectuer les enregistrements conformément à votre Plan de Maîtrise Sanitaire

★ **Désinfecter le matériel de nettoyage tous les soirs et le renouveler régulièrement**

Produits à utiliser :

- produit détergent désinfectant référencé
- pour les points de contact avec les mains :
 - Lingettes désinfectantes (type ECO BAC WIPES)
 - ou Spray désinfectant (type P3 Alcodes – à *privilégier* / Siraphan speed)

Nettoyer et désinfecter les zones de rencontres et rassemblement du personnel ou des convives

- Salle de restaurant, cafétéria
- Salle de pause, local commun

Nettoyer et désinfecter toutes les zones et les les points de contacts touchés par les convives ou le personnel

- Poignées de porte (entrée et sortie, extérieures et intérieures)
- Poignées des matériels, meubles, fours micro-ondes, Etc.
- Rampes de self, des caisses
- Clavier des distributeurs automatiques ou machines à café
- Téléphones fixes ou sans fil, panneaux de commandes des photocopieurs
- Terminaux de paiement
- Interrupteurs
- Etc.

Renforcer le nettoyage et la désinfection des sanitaires

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°18

INTERVENTION D'UN PRESTATAIRE ENTREPRISE EXTERIEURE

Les interventions de prestataires extérieurs doivent être limitées au strict minimum afin d'assurer la protection de chacun.

Organiser, si possible, les interventions des prestataires extérieures en dehors des heures de production ou en absence du personnel.

L'accès du site est interdit à toute personne présentant des symptômes pouvant être rattachés au Covid19 (ex : fièvre, toux sèche, maux de gorge, congestion ou écoulement nasal, difficultés respiratoires).

PRÉVENTION

A l'arrivée du prestataire sur le site :



- Proscrire tout contact physique (saluer de loin),
- Demander au prestataire de se nettoyer et de se désinfecter les mains.
- Rappeler au prestataire l'ensemble des gestes barrières à respecter.

Durant toute la durée de l'intervention :



- Une personne du site accompagne le prestataire durant toute son intervention tout en respectant une distance d'au moins 1m et veille à ce que celui-ci respecte les gestes barrières.
- L'ensemble du personnel respecte une distance d'au moins 1m avec le prestataire.

Après l'intervention :



- Les zones concernées par l'intervention du prestataire sont nettoyées et désinfectées.

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les
mains très
régulièrement



Tousser ou
éternuer dans
son coude
ou dans un
mouchoir



Utiliser des
mouchoirs à
usage unique



Saluer sans
se serrer
la main,
éviter les
embrassades



Respecter la
distance
minimale de
1m

N°17

CAS AVERE D'UN COLLABORATEUR AU COVID19

PRÉVENTION

Tout collaborateur présentant des symptômes tels que toux, fièvres et/ou difficultés respiratoires ne doit pas se présenter sur son lieu de travail.

Connaissance par la ligne managériale d'un collaborateur affecté par le COVID 19 :

1. **Alerte** auprès du RS /DR /RH et DSSVT
2. Le RS/DR **contacte le 0800130000** pour valider la posture à tenir pour les collègues :
 - Cas 1 → soit l'équipe n'est pas en confinement et l'activité continue.
 - Cas 2 → soit l'équipe l'est et prévoir le détachement d'autres salariés ELIOR.
 - Cas 3 → soit on ne peut plus produire sur place et on passe en repas livrés ou préparés (*agro-alimentaire*).
3. Pour le **Cas 2** prévoir le remplacement des collaborateurs sur place ➡ **RH/ RS**
4. Pour le **Cas 3** validation par le DR et le DO de l'organisation à mettre en place avec le client pour la continuité d'activité.
5. Communiquer au client sur le cas ➡ **RS/DR**
6. Réaliser et enregistrer un nettoyage et désinfection complet et approfondi des locaux en respectant les plans de nettoyage et de désinfection du PMS ainsi que les consignes hygiènes spécifiques de la Fiche N°14. Renforcer cette opération sur l'environnement du poste de travail du collaborateur ➡ **RU/RS**
7. Communiquer auprès des équipes selon le cas ➡ **RU/RS**
8. Informer par courriel le médecin du travail ➡ **RH**
9. **Prenez des nouvelles de vos collaborateurs en arrêt** ➡ **RU/RS**

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°20

LA GESTION DES MASQUES USAGES



PRÉVENTION

Les masques usagés ne sont pas des déchets de types DASRI (déchets d'activités de soins à risques infectieux) – Ils doivent être éliminés dans le cadre des déchets ménagers (DAOM)

Les poubelles pour les masques :

- Réserver des poubelles, spécifiques à la récupération des masques usagés
- Ces poubelles doivent être munies d'un COUVERCLE et d'une commande d'ouverture NON MANUELLE (à pédale)
- Doubler les sacs poubelle à l'intérieur de ces poubelles. x2
- Le port des gants est obligatoire pour changer les sacs des poubelles et/ou les manipuler.
- A chaque changement de sac, la poubelle doit être nettoyée et désinfectée.
- Se nettoyer et se désinfecter les mains après le changement et le nettoyage des poubelles
- Les sacs poubelle fermés doivent être évacués dans les bacs à déchets « ordures ménagères – DAOM »

Les masques usagés des CONVIVES :

- Prévoir avec le client, une poubelle dédiée pourvue d'un couvercle avec commande d'ouverture non manuelle.
- Ne pas positionner cette poubelle à proximité des zones de travail du personnel**
- Organiser avec le client le circuit d'évacuation, le changement de poubelles et leur nettoyage.

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°21
1/2

LA RESTAURATION RAPIDE PRÊT A DEJEUNER

Une offre de produits servie en sacs kraft, à consommer dans la salle de restauration habituelle ou sur un autre lieu convenu avec le client (salle de classe, gymnase, Etc.)
Les repas sont préparés à l'avance et maintenus au froid jusqu'au service, les serviettes en papier, les boissons individuelles ou le pain sont insérés dans le sac kraft par le personnel Elior.
La restauration par les convives se fait sur le lieu défini avec le client.
A privilégier l'enlèvement du repas par l'équipe clients ou par les élèves directement (si suffisamment grands). La livraison des repas peut être également réalisée sur demande client dans le lieu défini par le client

PRÉVENTION – ENLEVEMENT DES REPAS PAR L'ÉQUIPE CLIENT

Aménagement des points de service

- ❑ Positionner **une protection pour le personnel (de préférence une paroi pleine en plexiglas et couvrant la longueur du poste)**
- ❑ **Effectuer un marquage au sol pour la file**



Ne jamais servir de la main à la main : poser le sac ou le contenant fermé, reculer et laisser le convive le prendre.



Ajouter à votre tenue habituelle

- ❑ Gants à usage unique.
- ❑ Masque



En cas d'absence de paroi en plexiglas → porter en plus une visière



Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn



Respecter une distance d'au moins 1m avec les convives

Si le lieu de restauration choisi par le client est le self, le self doit être agencé et organisé selon les modalités de la fiche N°



★ **Nettoyer et désinfecter les points de contact *a minima* 2 fois par demi-journée**

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

LA RESTAURATION RAPIDE PRÊT A DEJEUNER

PRÉVENTION – LIVRAISON DES REPAS PAR LE PERSONNEL ELIOR

- Le mode de livraison doit être adapté aux types de denrées et à l'organisation des locaux
- Si utilisation d'un ascenseur, dans la mesure possible, une seule personne dans l'ascenseur.
- La prestation est déposée à l'entrée du lieu de restauration en accord avec le client
- Après la livraison, jeter ses gants et se nettoyer et se désinfecter les mains
- A la fin du repas, le client doit lui même débarrasser la salle (tous les déchets sont mis dans un grand sac poubelle mis à sa disposition). Ce sac doit être déposé sur le chariot par le client ou devant la porte du lieu de restauration
- Après récupération du chariot ou retour de la livraison
 - Nettoyer et désinfecter le chariot : insister les points et zones de contacts avec les mains.



★ Ajouter à votre tenue de service

- Gants à usage unique.
- Masque



Aucun contact physique pour saluer ou dire bonjour



Respecter la distance minimale d'1m avec toute personne.

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

Annexe 1

SE LAVER LES MAINS AVEC DU SAVON

- Utiliser un savon bactéricide
- Durée de l'opération : **1 MINUTE MINIMUM**

1

Se mouiller les mains, prendre une dose de savon liquide dans la paume de la main

**2**

Faire mousser le savon

Frottez le bout des doigts

**3**

Frottez les mains, paume contre paume

**4**

Entrelacez les doigts et frottez

**5**

Frottez en alternance le dos d'une main avec la paume de l'autre

**6**

Encerclez les pouces avec la main opposée et frottez

**7**

Frottez chacun des poignets

**8**

Rincez en vous assurant d'enlever toute trace de savon

**9**

Asséchez bien les mains en tapotant avec un essuie-mains à usage unique

**10**

Fermez le robinet avec l'essuie-mains pour éviter de contaminer vos mains. Le jetez à la poubelle



Annexe 2

SE FRICTIONNER LES MAINS AVEC DU GEL HYDRO-ALCOOLIQUE

- Verser suffisamment de gel dans le creux des **mains sèches**
- Frotter vigoureusement la peau **jusqu'aux poignets**
- Minimum 30 secondes** (voir préconisation fabricant)
- Répéter 5 fois chaque étape** avant de passer à la suivante
- Recommencer le tout jusqu'à ce que le temps de désinfection soit terminé.

1

Une paume contre l'autre

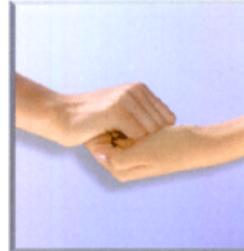


Paume de la main droite sur le dos de la main gauche et paume de la main gauche sur le dos de la main droite

2

3

Une paume contre l'autre, les doigts écartés et croisés



L'extérieur des doigts contre la paume de l'autre main, doigts repliés les uns sur les autres

4

5

Frotter circulairement le pouce droit dans la paume fermée de la main gauche et vice versa



Frotter en mouvements circulaires, bout des doigts repliés de la main droite dans la paume de la main gauche et vice versa

6

- Dès que les mains sont souillées : réaliser un lavage simple des mains puis une nouvelle désinfection.



Annexe 3

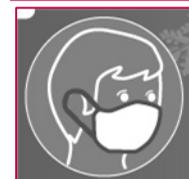
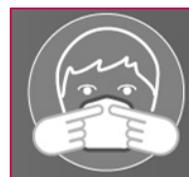
PORTER ET RETIRER SON MASQUE POUR EVITER TOUTE CONTAMINATION

Le port du masque est recommandé en cas de maladie et de contact direct avec des personnes fragiles.



Le port du masque reste une mesure complémentaire au respect des gestes barrières : lavage des mains, distanciation physique, Etc.

Le port de masque réutilisable est interdit sur les sites de production



- Nettoyez et désinfectez vous les mains avant de mettre le masque.
- Une fois les mains lavées et désinfectées, prenez le masque, **le bord rigide vers le haut**.
- Moulez **le renfort rigide du haut du masque sur la racine du nez**. **Les masques ont un sens, veillez à ce qu'ils soient mis correctement**.
- Placez le masque sur votre visage et attachez-le (soit par les élastiques derrière les oreilles, soit par les lacets derrière la tête et la nuque).
- Abaissez le bas du masque sous le menton.
- Le port du masque ne doit pas dépasser 4 heures. Au delà de 4 heures, il doit être changé (changez le masque dès qu'il est mouillé)
- Jetez-le à la poubelle (sac doublé) munie d'un couvercle à pédale.
- Puis **lavez et désinfectez vous les mains**.



- Masque bien ajusté = **protection**
- **Ne pas toucher le masque quand vous le portez**
- **Pour l'enlever, saisir les élastiques /liens.**
- **Ne pas toucher le devant du masque**



Une barbe (même naissante) **réduit l'étanchéité du masque au visage et diminue son efficacité**. Dans ce cas, porter en plus du masque une visière, qui assurera une protection supplémentaire du visage.

La visière devra être nettoyée et désinfectée régulièrement, à l'intérieur et à l'extérieur.

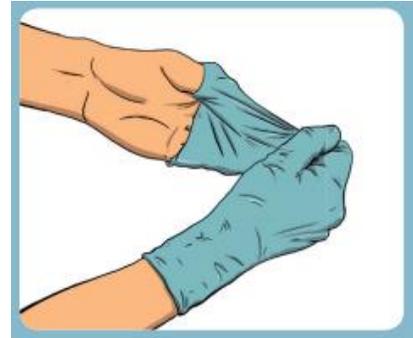
Annexe 4

RETIRER SES GANTS EN EVITANT TOUTE CONTAMINATION

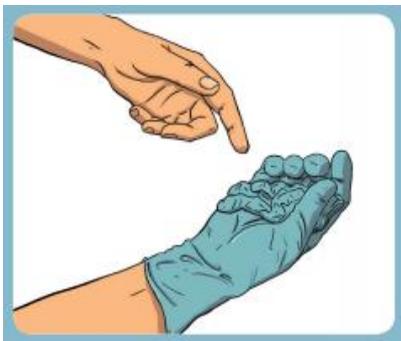
1 Pincer le gant au niveau du poignet. Eviter de toucher la peau



2 Retirer le gant



3 Le garder au creux de la main gantée ou le jeter



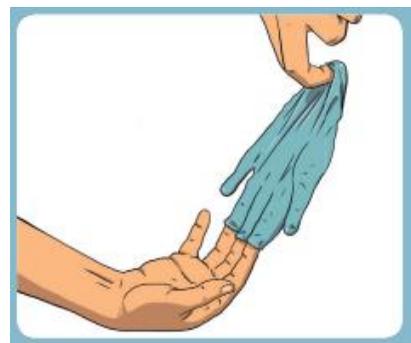
4 Glisser les doigts à l'intérieur du 2^{ème} gant. Eviter de toucher l'extérieur du gant.



5 Retirer le 2^{ème} gant



6 Jeter les gants
Se laver les mains





Annexe 5

CORONAVIRUS, MALADIE COVID-19

CE QU'IL FAUT SAVOIR

- Informer **immédiatement votre responsable** en cas de symptôme ou de doute sur une situation particulière

CORONAVIRUS

Ce qu'il faut savoir

LES
INFORMATIONS
UTILES



0 800 130 000 (appel gratuit)

gouvernement.fr/info-coronavirus

COMMENT SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES ?



Lavez-vous très régulièrement les mains



Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir

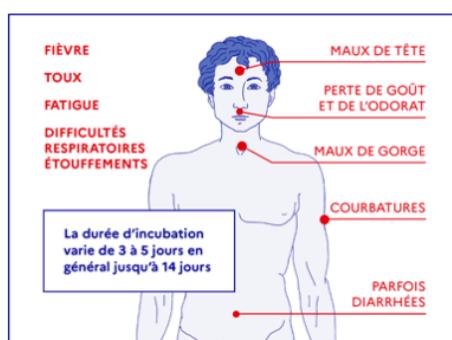


Utilisez un mouchoir à usage unique et jetez-le

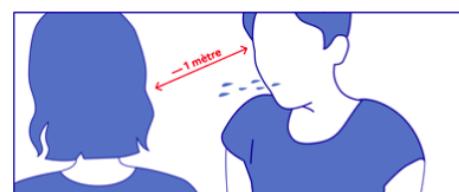


Saluez sans se serrer la main, évitez les embrassades

Quels sont les signes ?



Comment se transmet-il ?



- 1 Face à face pendant au moins 15 minutes
- 2 Par la projection de **gouttelettes**

Coronavirus : quel comportement adopter ?

Coronavirus COVID-19

Je n'ai pas de symptôme

Je ne vis pas avec un cas COVID-19

- Je reste confiné chez moi.
- Je respecte la consigne de distanciation.
- Je respecte les gestes simples pour me protéger et protéger mon entourage.
- Je ne sors que pour l'approvisionnement alimentaire
- Je télétravaille si disponible.
- Je sors travailler si j'ai une autorisation.

Je vis avec un cas COVID-19

- Je reste à mon domicile et je m'isole.
- Je respecte les gestes simples pour me protéger et protéger mon entourage.
- Je surveille ma température 2 fois par jour et l'apparition de symptômes (toux, fièvre, difficultés respiratoires).
- Je suis arrêté sauf si le télétravail est disponible.
- Si je suis personnel de santé, je poursuis le travail avec un masque.

J'ai des symptômes (toux, fièvre)

Je tousse et/ou j'ai de la fièvre

- J'appelle un médecin (médecin traitant, téléconsultation).
- Je reste à mon domicile et je m'isole.

Je tousse et j'ai de la fièvre. J'ai du mal à respirer et/ou j'ai fait un malaise

J'appelle le 15

Annexe 6

ELIOR, LE COVID 19 ET MOI

Des questions, renseignements,
inquiétudes ou un besoin d'échanger
sur votre situation en lien avec le
COVID 19

Contactez le numéro d'appel spécifique interne



Un numéro unique pour répondre à vos questions



Avenant au plan de prévention : elior / Entreprise Utilisatrice (EU)

Suite au risque de pandémie du COVID 19, l'activité elior sur le site a été suspendue. Les locaux, matériels et équipements nécessaires à la réalisation de la prestation ont été arrêtés plusieurs semaines et la reprise de l'activité, dans ce contexte, nécessite de prendre toutes les précautions nécessaires afin d'éviter tout accident.

IDENTIFICATION DES ENTREPRISES

ENTREPRISE UTILISATRICE	ELIOR

1. Consignes particulières liés au COVID 19

Indiquer ci-dessous les consignes spécifiques au COVID19 mises en place sur le site

Accès et circulation sur site (EU)	
Consignes spécifiques de l'EU	
Consignes spécifiques elior	Mise en place du Plan de Continuité d'Activité (PCA) <u>elior</u> . Remise du guide COVID19 à l'entreprise utilisatrice

2. Remise en fonctionnement et test des installations / équipements

Indiquer ci-dessous le responsable de la remise en fonctionnement, des tests et les éventuelles observations des éléments suivants

Installations / équipements	Précisions	Responsable		Observations
		E.U.	ELIOR	
Energies et fluides	Vérifier l'alimentation en électricité, gaz, eau des équipements			
Ventilation et extraction	Mise en fonctionnement des hottes et groupes froid (local réfrigéré)			
Armoires et chambres froides	Vérifier le fonctionnement des équipements de stockage froid			
Equipements de préparation et de cuisson	Vérifier le fonctionnement des équipements de préparation et de cuisson : four, sauteuse, <u>steam</u> , coupe légumes, essoreuse, etc.			
Equipements de distribution	Vérifier le fonctionnement des équipements de distribution : vitrines, bain marie, plaques vitrocéramiques, etc.			
Equipements de nettoyage	Vérifier le fonctionnement des plonges et postes de lavage			
Collecte des déchets	S'assurer de la mise à disposition des contenants et de la collecte des déchets			



Annexe 8

PORT DES EQUIPEMENTS DE TRAVAIL

	MASQUE A USAGE UNIQUE	GANTS JETABLES	CHARLOTTE JETABLE	VISIÈRE
RECEPTION MARCHANDISES	X			
MAGASIN/DECARTONNAGE	X			
DECONDITIONNEMENT	X	X	X	
PREPARATION FROIDE	X	X	X	
PREPARATION CHAUDE	X		X	
CONDITIONNEMENT & DRESSAGE	X	X	X	
PLONGE	X			
PREPARATION SERVICE A TABLE	X	X		
RESTAURATION A TABLE	X	X		
RESTAURATION EN SELF (*)	X	X (pour la distribution au convive des couverts, Etc.)		X (pour les points de service <u>si absence de plexiglas</u>)
RESTAURATION RAPIDE – PRÊT A DEJEUNER (**)	X	X		X (pour les points de service <u>si absence de plexiglas</u>)

 Spécifique COVID19

(*) :  Produit désinfectant pour les mains pour les convives

(**) :  Sacs poubelle

POINT HYGIENE DES ALIMENTS & SECURITE AU TRAVAIL

Thème : GUIDE DE PREVENTION - COVID 19

La mise à jour de l'évaluation des risques en lien avec votre Document Unique ou votre Plan de Maîtrise Sanitaire, au regard du virus Sars-cov2, a conduit Elixir à identifier de nouvelles mesures de prévention.

Ces **mesures spécifiques COVID19** à réaliser afin de protéger vos collaborateurs et de protéger vos convives vous ont été transmises. Ces mesures temporaires sont à appliquer uniquement pendant la crise sanitaire actuelle et s'ajoutent ou remplacent les mesures habituelles

Le guide de prévention COVID19 Elixir site livré enseignement avec du personnel Elixir v02 doit faire l'objet d'une information auprès de vos équipes et d'un déploiement sur votre site

NB : ce guide annule et remplace les précédentes notes de la DSST et de la DSQA préalablement diffusées et il peut être amené à évoluer

GUIDE DE PREVENTION COVID19 SITE LIVRE ENSEIGNEMENT AVEC DU PERSONNEL ELIOR SUR PLACE v02 – mai2020

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Les gestes barrières | <input type="checkbox"/> La restauration service à table |
| <input type="checkbox"/> Prise de poste / Vestiaires | <input type="checkbox"/> La restauration en self |
| <input type="checkbox"/> Sanitaires du personnel | <input type="checkbox"/> Zone de restauration / salle de pause pour salariés Elixir |
| <input type="checkbox"/> Sanitaires des convives | <input type="checkbox"/> Espaces et bureaux administratifs pour les salariés Elixir |
| <input type="checkbox"/> Réception des marchandises | <input type="checkbox"/> Nettoyage et désinfection |
| <input type="checkbox"/> Magasin / Décartonnage | <input type="checkbox"/> Intervention d'un prestataire / entreprise extérieure |
| <input type="checkbox"/> Production – Toutes zones | <input type="checkbox"/> Cas avéré d'un collaborateur affecté au COVID 19 |
| <input type="checkbox"/> Plonge | <input type="checkbox"/> La gestion des masques usagés |
| <input type="checkbox"/> Conditionnement et dressage | <input type="checkbox"/> Restauration rapide – Prêt à manger |

+ Annexes



En vous remerciant par avance de respecter ces consignes

COVID-19 Il existe des gestes simples pour vous protéger et protéger votre entourage



COVID-19

CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES



**Lavez-vous très régulièrement
les mains**



**Toussez ou éternuez
dans votre coude**



**Utilisez un mouchoir
à usage unique et jetez-le**



SI VOUS ÊTES MALADE
**Portez un masque
chirurgical jetable**



**Vous avez des questions
sur le coronavirus ?**

[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)

0 800 130 000
(appel gratuit)