



GUIDE DE PREVENTION  
COVID19

B&I

Etablissement de restauration

-

v03

# 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

Il a été rédigé en tenant compte des recommandations de la Caisse régionale d'assurance maladie d'Ile-de-France

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

**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 convives
- Fiche N°5 : Réception des marchandises
- Fiche N°6 : Magasin / Décartonnage / Répartition
- Fiche N°7 : Production – Toutes zones
- Fiche N°8 : Plonge
- Fiche N°9 : Conditionnement & dressage
- Fiche N°10 : La restauration en salle à manger
- Fiche N°11 : La restauration en self
- Fiche N°12 : Passage en caisse
- Fiche N°13 : Zone de restauration / salle de pause pour les collaborateurs
- Fiche N°14 : Espaces et bureaux administratifs pour les salariés Elior
- Fiche N°15 : Nettoyage et désinfection
- Fiche N°16 : Livraison de sites livrés
- Fiche N°17 : Retour cagettes et bacs gastronomes
- Fiche N°18 : Intervention d'un visiteurs tiers ou prestataire entreprise extérieure
- Fiche N°19 : Conduite à tenir en cas de suspicion / cas avéré de covid19
- Fiche N°20 : La gestion des masques usagés
- Fiche N°21 : La restauration rapide
- Fiche N°22 : Room service : plateaux repas
- Fiche N°23 : Covoiturage

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 »

Annexe 11 : Zone de réception – à l'attention des chauffeurs/livreurs fournisseurs

Annexe 12 : Sauveteurs secouristes du travail

Annexe 13 : Affiche « Port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements »

Annexe 14 : Gestion des masques convives abandonnés

*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*



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



- 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 B&I

## Etablissement de restauration

### 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 du 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 plexiglass
- Scotch de démarcation au sol
- Etc.

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

Proscrire les sèche-mains à air pulsé.



- Réceptionner les commandes et les stocker conformément à la Fiche n°5
- Préparer votre salle de restaurant et votre encaissement conformément aux Fiches N°11 et 12

**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 (selon les modalités prévues dans la Fiche N°14)
- 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 moyens de secours en cas d'incendie : BAES, issues de secours libérées de tout obstacle, vérification alarme incendie, Etc.
- 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

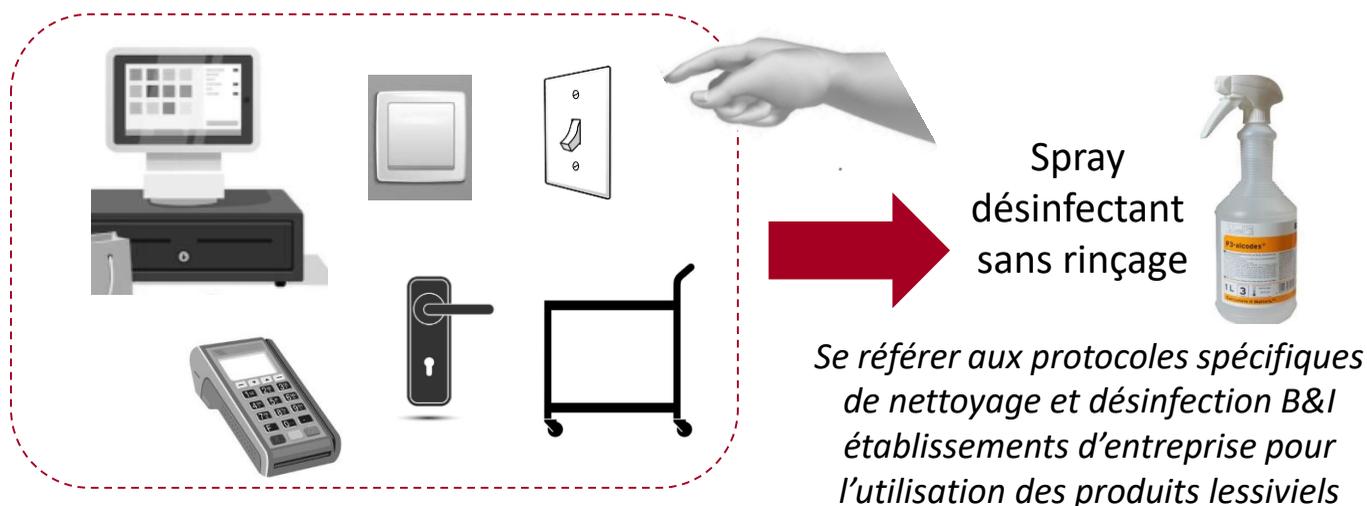
### PRÉVENTION

- ❑ 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.

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
- Cas avéré d'un collaborateur au COVID19 (Fiche N°19)
- Les dispositions particulières pour les secouristes sauveteurs du travail – Annexe 12

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 (y compris en cas de recours à des salariés temporaires).

- Rappeler aux équipes que les autres règles : Sécurité au travail et respect du Plan de Maîtrise Sanitaire restent applicables.
- Le guide et l'annexe du DUER doivent être imprimés 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 B&I

## Etablissement de restauration 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 et afficher l'organisation à proximité

### 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.
- Nettoyer et désinfecter les vestiaires 2 fois par jour



### 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.
- En cas d'utilisation de la douche, nettoyer la douche après usage (nettoyage réalisé par l'utilisateur)

**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

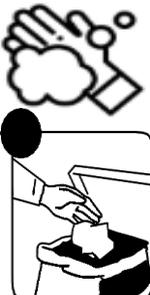
## SANITAIRES DU PERSONNEL

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 ***a minima* deux fois par demi-journée**

## PRÉVENTION



- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « Gestes barrières » Annexe 10
- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « Se laver les mains » Annexe 1.
- 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
- 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



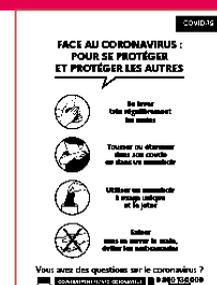
N°4

## 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 » Annexe 10
- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « Se laver les mains » Annexe 1.



- 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

- Vérifier la présence du sac poubelle dans la poubelle. Eliminer le sac (fermé) dès qu'il est plein dans le circuit des déchets banals 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.

- Après chaque nettoyage et après chaque évacuation de poubelle, se nettoyer et se désinfecter les mains

**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

- Afficher en zone de livraison, l'Annexe 11 à destination des chauffeurs/livreurs de nos fournisseurs



- 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.**



- 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

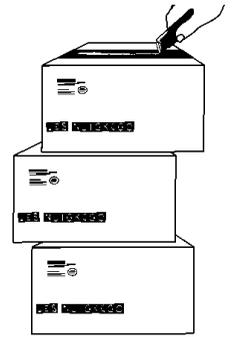
## MAGASIN / DECARTONNAGE / REPARTITION

## PRÉVENTION

**PENDANT** toute opération de manipulation des produits

c'est-à-dire lors des opérations de :

- Décartonnage
- Rangement des produits (CF / économat)
- Acheminement des produits pour déconditionnement
- Répartition (le cas échéant)


 NE PAS se toucher le visage.

 Eviter de parler (ou de tousser) à proximité immédiate des matières premières ou des produits même s'ils sont emballés.

 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 ou batterie 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.
-   Installer une poubelle dédiée aux masques usagés – cf. fiche N°20
-   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 chariots soit en l'isolant dans une zone dédiée



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

### En cas de présence de masque sur un plateau - cf. Annexe 14



- Mettre un gant pour le retirer.
- Retourner le gant sur le masque.
- Jeter le masque dans le gant dans la poubelle dédiée
  - Se laver les mains



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 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 &amp; 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 x2
- ★ 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



N°10  
1/2

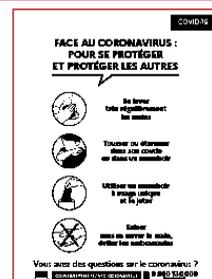
# LA RESTAURATION EN SALLE A MANGER

## Placement dirigé des convives

### PRÉVENTION – ORGANISATION DE LA SALLE

#### Accueil des convives en salle

- Agencer les tables en respectant 1 mètre entre chaque table
- Limiter le nombre de place par table à **10 personnes max**
- Augmenter l'amplitude horaire si besoin
- Veiller à l'affichage « les gestes barrières » à l'entrée de la salle de restaurant – Annexe 10
- Veiller à l'affichage « port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements » - Annexe 13
- Mettre à disposition des convives un produit de désinfection des mains (gel hydro-alcoolique, produit type Epicare des, Etc.)
- Organiser avec le client le flux des convives pour éviter les attentes en entrée et en sortie de la salle de restaurant
- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres
- Laisser les portes ouvertes avant l'arrivée des convives



#### Limitier les manipulations par les convives

- Service individuel du pain et des fruits (pas de paniers)
- Retirer les salières/ poivrières/ vinaigrettes communes
- Boissons individuelles (suppression des carafes et arrêt des fontaines à eau)

#### ★ Ajouter à votre tenue de service

- 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



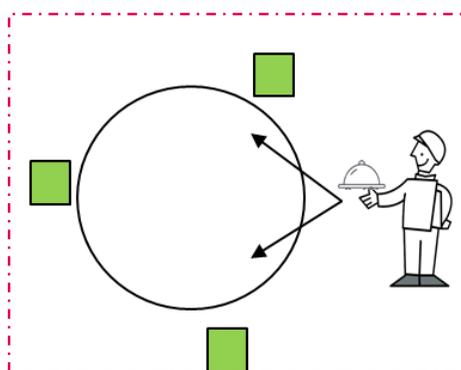
N°10  
2/2

# LA RESTAURATION EN SALLE A MANGER

## Placement dirigé des convives

### PRÉVENTION - LE SERVICE A TABLE

- Si possible servir la totalité de la prestation avant l'arrivée et l'installation des convives.
- Se nettoyer et se désinfecter les mains avant et après le service. 
- Agencer les tables pour permettre la distanciation sociale (cf. schémas).
- Servir les convives **SUR LE COTE, BRAS TENDU** – **Ne jamais servir de face et proscrire le service dans le dos du convive.**



### Ajouter à votre tenue habituelle

- Masque 
- Visière 
- Gants jetables 

+



Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn

+



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

### 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  
1/2

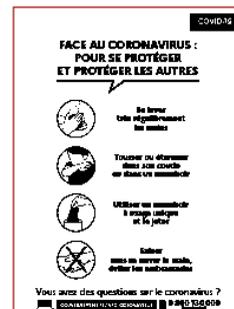
# LA RESTAURATION EN SELF

## Placement libre des convives

### PRÉVENTION

#### Accueil des convives en salle

- Veiller à l'affichage « Port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements » - Annexe 13
- Veiller à l'affichage « Gestes barrières » - Annexe 10.
- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres
- Mettre à disposition des convives un produit de désinfection des mains (gel hydro-alcoolique, produit type Epicare des, Etc.)



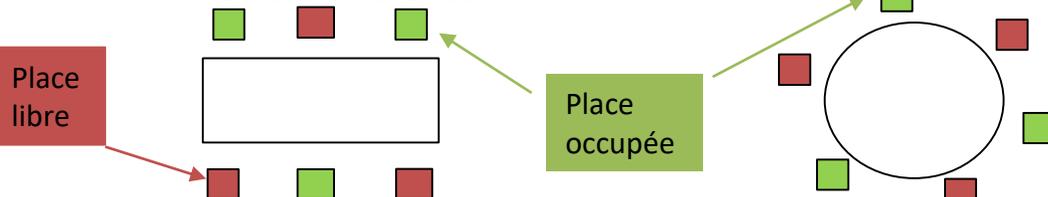
#### Limiter les manipulations par les convives

- Service individuel du pain et des couverts par du personnel en bout de caisse en self ou mettre à disposition des serviettes pour saisir le pain.
- Arrêt des buffets et salad'bar : service uniquement en assiettes individuelles. (crudités, légumes, fromages, fruits)
- 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)



#### Respecter la distanciation physique

- Agencer les tables (cf. schéma) et augmenter l'amplitude horaire si besoin. Les tables doivent pouvoir accueillir au **max 10 personnes** et doivent être espacées d'un mètre entre elles



Au minimum 1 m  
entre chaque  
convive

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

**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

## Placement libre des convives

### PRÉVENTION

#### Aménagement des points de service (plats chauds, pâtisserie...)

- Positionner une paroi pleine en plexiglas et couvrant la longueur du poste.
- Effectuer un marquage au sol pour la file.

**Ne pas donner au convive le plat chaud dans la main**

(déposer l'assiette sur un meuble ou un support)



#### Libre service

- Privilégier l'arrêt du libre service quand cela est possible**

**Sinon,**

- Protéger les denrées (denrées filmées individuellement, positionner des parois type pare-haleine sur les meubles de distribution, Etc.)
- Espacer les denrées afin d'en faciliter leur prise sans toucher celles d'à côté.
- Mettre une affiche invitant les convives à ne pas toucher les denrées proposées avant d'être sûr de leur choix et ne pas reposer une denrée touchée

#### Ajouter à votre tenue habituelle

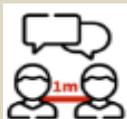
- Masque



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



- ★ 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 (*a minima* avant et après le 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

## LE PASSAGE EN CAISSE

### PRÉVENTION

#### Aménagement des caisses

- Positionner une paroi pleine en plexiglas et couvrant la longueur du poste d'encaissement
- Effectuer un marquage au sol pour la file
- Doter la caisse d'une poubelle à couvercle non manuelle avec sac poubelle



#### Organiser le passage du convive

- Passage du badge et prise de ticket par le convive
- Ne pas accepter le paiement en espèces / favoriser le paiement sans contact et *via* les applications
- Arrêt de l'auto-encaissement

#### Porter en plus de la tenue de travail habituelle :

- des gants à usage unique
- Un masque



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



Se nettoyer et se désinfecter les mains avant et après la tenue de la caisse  
Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn pendant le passage en caisse.



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

★ Désinfecter les points de contact et les surfaces (y compris les 2 côtés du plexiglass) avant et après le service



Lingettes désinfectantes (type ECO BAC WIPES )

Spray désinfectant (type Siraphan speed / P3 Alcodes)

#### 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°13

## ZONE DE RESTAURATION POUR LES SALARIES ELIOR 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
- Veiller à l'affichage « port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements » - Annexe 13
- Veiller à l'affichage « les gestes barrières » - Annexe 10
- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres



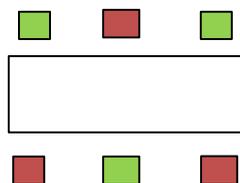
### Limitier les manipulations collectives

- Supprimer tous les plats et contenants collectifs : passer en plats individuels, si le service est effectué par une personne *voir fiche restauration en salle à manger*.
- Service individuel du pain, des fruits et des couverts par une personne dédiée qui s'est préalablement lavée les mains et 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.

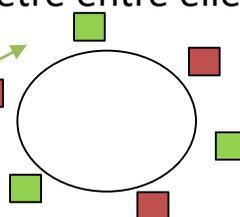
### Respecter la distanciation physique

- Agencer les tables cf. schéma. Les tables doivent pouvoir accueillir au max 10 personnes et être séparées d'un mètre entre elles.

Place libre



Place occupée



Au minimum 1 m  
entre chaque  
convive

- 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



N°14

## ESPACES ET BUREAUX ADMINISTRATIFS POUR LES SALARIES ELIOR

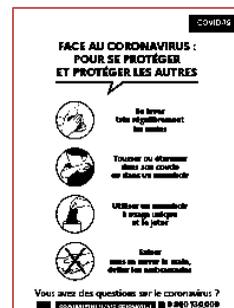
Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières » dans ces locaux – Annexe 10

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 physique



- Veiller à ce qu'une distance minimale de 1 m soit respectée entre chaque personne (soit 4m<sup>2</sup> sans contact autour de chaque personne)
- 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 et équipements collectifs : téléphone, photocopieur, sanitaires, ramettes de papier, bouilloire ou cafetière, distributeur de boissons, 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°15

## 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

- ★ **Effectuer les enregistrements conformément à votre Plan de maîtrise sanitaire**
- ★ **Désinfecter le matériel de nettoyage tous les soirs et le renouveler régulièrement**

- ❖ 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 – 2 fois par demi-journée
  - 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 vestiaires – 2 fois par jour

*Se référer aux protocoles spécifiques de nettoyage et désinfections B&I établissements d'entreprise pour l'utilisation des produits lessiviels*

**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°16

## LIVRAISON DE SITES LIVRES

La livraison des sites livrés est autorisée mais doit être réalisée sans contacts entre le livreur et le personnel du site livré.

- Si le livreur livre un site Elior, il doit se conformer au guide de prévention Elior site livré à partir du moment où il pénètre dans les locaux du site
- Si le livreur livre un site sans personnel Elior, il doit respecter, en plus, les mesures spécifiques COVID 19 du client livré à partir du moment où il pénètre dans les locaux du client. Dans tous les cas, le livreur respecte *a minima* les gestes barrières et les mesures de cette fiche.

### PRÉVENTION

#### Privilégier 1 seul livreur par véhicule

Ajouter à votre tenue habituelle  Masque

Avant le départ de la cuisine, le livreur vérifie la présence dans le camion :



- de produit désinfectant pour les mains (solution hydro alcoolique ou solution type Spirigel, Epicare des, Etc.)
- de deux sacs poubelles (le sac doit être doublé)

A chaque livraison :



- avant de sortir du camion, appliquer un produit désinfectant pour les mains,
- Respecter en permanence une distance d'au moins un mètre avec son interlocuteur.
- Utiliser son propre stylo pour signer le bon de livraison

Avant de remonter dans le camion,

- appliquer un produit désinfectant pour les mains .

Avant et après chaque tournée :



- Nettoyer et désinfecter régulièrement le matériel de livraison, particulièrement les zones en contact avec les mains (**clés**, volant, levier de vitesse, tableau de bord, Etc.).
- Jeter le sac poubelle fermé dans le container habituel

**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

## RETOUR CAGETTES / BACS GASTRONORMES

En accord avec chaque client, la livraison en barquette doit être privilégiée afin de limiter les circuits de matériels entre la cuisine centrale et les sites satellites livrés.

Dans la mesure du possible, ne pas laisser les cagettes plastiques sur le site et privilégier le transvasement dans un bac mis à disposition par le client.

### PRÉVENTION

#### Nettoyage des socles rouleurs en retour des sites livrés

Tous les socles rouleurs doivent être nettoyés à l'Ecobac classic dans la zone de lavage cagettes dès le retour de la tournée

#### Nettoyage des bacs, cagettes en retour des sites livrés :

- Si la cuisine dispose d'un lave-cagettes dont la température de rinçage est supérieure à +65°C :
  - ➔ laver systématiquement toutes les cagettes et tous les bacs gastronomes dans le lave cagettes dès le retour de tournée
- Si la cuisine ne dispose pas d'un lave-cagettes ou si la température de rinçage est inférieure à +65°C, laver :
  - Toutes les cagettes à l'Ecobac classic dans la zone de lavage cagettes,
  - Tous les bacs gastronomes à l'Ecobac classic dans la zone de lavage cagettes puis passer ensuite tous les bacs dans le lave-batterie (T° supérieure à +65°C) ou les nettoyer avec un spray désinfectant (type Siraphan Speed / P3 Alcodes).

**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 VISITEUR TIERS OU PRESTATAIRE ENTREPRISE EXTERIEURE

Le site peut recevoir la visite sur son établissement de visiteur comme les clients, les services officiels (DDPP), la CRAMIF, CARSAT, la Médecine du travail, Etc ou des prestataires extérieurs ou des visiteurs internes Elior.

Cas des interventions de prestataires extérieurs : elles doivent être limitées au strict minimum afin d'assurer la protection de chacun. Organiser, si possible, les interventions des prestataires extérieurs 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 à la Covid19 (ex : fièvre, toux sèche, maux de gorge, congestion ou écoulement nasal, difficultés respiratoires).**

### PRÉVENTION

A l'arrivée du visiteur sur le site :



- Proscrire tout contact physique (saluer de loin),
- Demander au visiteur de se nettoyer et de se désinfecter les mains.
- Rappeler au visiteur l'ensemble des gestes barrières à respecter.
- Demander au visiteur de porter un masque tout au long de sa visite ou de son intervention



Durant toute la durée de l'intervention ou de la visite :



- Une personne du site accompagne le visiteur 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 visiteur.

Après l'intervention d'un prestataire d'entreprise extérieur :



- Les zones concernées par l'intervention du prestataire extérieur 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°19  
1/2

# CONDUITE À TENIR EN CAS DE SUSPICION/ CAS AVERE DE COVID-19

Toute personne ayant de la fièvre et/ou de la toux/une difficulté respiratoire/à parler ou à avaler/perte du goût et de l'odorat est susceptible d'être atteinte par le Covid-19.

**Si vous présentez de tels symptômes ne vous rendez pas sur votre lieu de travail et contactez votre médecin ou le SAMU 15 en cas de signes de détresse.**

## CAS N°1 : Collaborateur présentant des symptômes sur le lieu de travail

• Isoler le salarié dans une pièce en maintenant les gestes barrières et lui fournir un masque.

### • Si absence de signe de détresse :

Lui demander de contacter son médecin traitant et organisez le retour à domicile du salarié selon l'avis médical. (En cas de retour en transport en commun fournir 2 masques et du gel ou solution Hydro alcoolique).

### • Si signe de détresse :

(difficulté à respirer et difficulté orale, perte de connaissance, somnolence, confusion)  
**Contactez le SAMU 15** ou le service de sécurité du site. Suivez les indications et attendez les secours.

- **Contactez le 0 800 130 000** ou le **médecin du travail** pour connaître la conduite à tenir vis-à-vis de l'équipe et suivre les recommandations (nettoyage, contact des médecins traitants, dépistage).
- Rappeler à l'ensemble de l'équipe les gestes barrières.
- **Procéder au nettoyage des locaux selon le protocole de nettoyage et de désinfection spécifique** (cf. protocole N&D spécifique crise sanitaire ELIOR).
- Prévenir votre responsable hiérarchique + RRH et la DSSVT via la **ligne COVID Elior 01.71.13.37.50**
- **Si et seulement si, le salarié, prend l'initiative** de vous informer avoir été dépisté positif à la COVID 19



CAS N°3

## CAS N°2 : Connaissance d'un cas de suspicion d'un collaborateur à domicile

- Le salarié doit contacter son médecin traitant ou le SAMU 15 si il présente des signes de détresse (difficulté à respirer et difficulté orale, perte de connaissance, somnolence, confusion).
- **Demander au salarié de vous informer d'un éventuel arrêt de travail pour maladie** (pour les pointages sous PLEAIDES®).
- Rappeler à l'ensemble de l'équipe les gestes barrières et procéder aux nettoyage habituel des zones de travail.
- **Si et seulement si, le salarié, prend l'initiative** de vous informer avoir été dépisté positif à la COVID 19



CAS N°3

**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°19  
2/2

## CONDUITE À TENIR EN ENTREPRISE EN CAS DE SUSPICION/ CAS AVERE DE COVID-19

Toute personne ayant de la fièvre et/ou de la toux/une difficulté respiratoire/à parler ou à avaler/perte du goût et de l'odorat est susceptible d'être atteinte par le Covid-19.

**Si vous présentez de tels symptômes ne vous rendez pas sur votre lieu de travail et contactez votre médecin ou le SAMU 15 en cas de signes de détresse.**

### CAS N°3 : Connaissance d'un cas avéré d'un collaborateur à domicile

- Le salarié ne doit pas revenir sur son lieu de travail le temps de son arrêt maladie.
- **Contactez le médecin du travail ou le 0 800 130 000** pour connaître la conduite à tenir vis-à-vis de l'équipe et suivre les recommandations (nettoyage, contact des médecins traitants, dépistage).
- Rappeler à l'ensemble de l'équipe les gestes barrières.
- **Procéder au nettoyage des locaux selon le protocole de nettoyage et de désinfection spécifique** (cf. protocole N&D spécifique crise sanitaire ELIOR – protocole et produits EN14476).
- Prévenir votre responsable hiérarchique + RRH et la DSSVT via la **ligne COVID Elior 01.71.13.37.50**.
- Au retour du salarié, contacter le médecin du travail afin d'évaluer la nécessité d'organiser une visite de reprise.

### CAS N°4 : Connaissance d'un cas avéré d'un convive/tiers extérieur qui a été en contact avec l'équipe

- **Contactez le 0 800 130 000 ou le médecin du travail** pour connaître la conduite à tenir vis-à-vis de l'équipe et suivre les recommandations (nettoyage, contact des médecins traitants, dépistage).
- Rappeler à l'ensemble de l'équipe les gestes barrières.
- Procéder au nettoyage des locaux selon le protocole de nettoyage et de désinfection spécifique (cf. protocole N&D spécifique crise sanitaire ELIOR).
- Prévenir votre responsable hiérarchique + RRH et la DSSVT via la **ligne COVID 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



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 **dans la salle de restaurant, à la dépose plateau et en sortie de restaurant** la mise en place de poubelles dédiées pourvues de couvercle à ouverture non manuelle en doublant les sacs poubelles. x2
- Organiser avec le client le circuit d'évacuation, le changement de poubelles et leur nettoyage.
- En cas de masques convives abandonnés** dans la salle de restauration ou sur un plateau au niveau de la plonge, se référer à l'Annexe 14 pour leur gestion par le personnel 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

N°21  
1/2

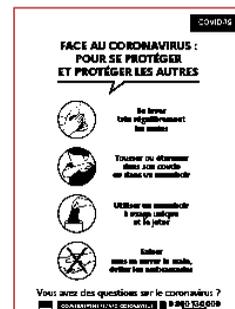
# LA RESTAURATION RAPIDE

## VENTE A EMPORTER / CLICK & COLLECT

### PRÉVENTION

#### Accueil des convives

- Veiller à l'affichage « Port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements » - Annexe 13
- Veiller à l'affichage « Gestes barrières » - Annexe 10
- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres
- Mettre à disposition des convives un produit de désinfection des mains (gel hydro-alcoolique, produit type Epicare des, Etc.)
- Remise d'un plateau ou sac VAE à l'entrée par la personne qui gère la régulation du trafic
- Mettre une affiche invitant les convives à ne pas toucher les denrées proposées en libre service avant d'être sûr de leur choix et ne pas reposer une denrée touchée



#### Limitier les manipulations par les convives

- Pour les salades à composer, le personnel Elior prend en charge l'intégralité du service du convive (base sur mesure + composition)
- Toutes les portions individuelles sont présentées emballées (desserts, plats, Etc.)
- Les fruits et les pains sont présentés emballés individuellement
- Retrait des tables à condiments / Retrait des salières et poivrières/ topping, Etc.
- Boissons individuelles (suppression des carafes et arrêt des fontaines à eau)
- Arrêt du micro-ondes
- Service individuel du pain, des couverts, des dosettes (sel, poivre, sucre, Etc.) et des serviettes par un personnel Elior

#### En cas de restauration sur place (placement libre des convives) :

- Organisation de la salle de restauration : cf. encart « respecter la distanciation physique » de la fiche N°11
- Fermer les espaces où il existe peu de solutions pour diminuer la densité de population (espaces café par exemple).

**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  
2/2

# LA RESTAURATION RAPIDE VENTE A EMPORTER / CLICK & COLLECT

## PRÉVENTION

### Aménagement des points de service

- Positionner 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

- Masque 
- Gants à usage unique pour les personnes assurant la distribution aux convives des plateaux/sac VAE et des couverts, dosettes, verre jetable, Etc. 

En cas d'absence de paroi en plexiglass → 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 (*a minima* avant et après le service).

Encaissement → cf. Fiche N°12 (Le passage en caisse)

**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°22

## ROOM SERVICE – Plateaux repas

La prestation ROOM SERVICE à l'initiative d'ELIOR doit être limitée aux plateaux repas individuels. Toute autre prestation (petits déjeuners, pauses, Etc.) à la demande du client et sous sa responsabilité, doit faire l'objet d'une procédure spécifique et adaptée avec le client

### PRÉVENTION

Le plateau repas individuel doit être protégé soit par un emballage type boîte soit par un film plastique - Privilégier les couverts et verres jetables – proposer uniquement des bouteilles d'eau individuelles, des dosettes de sel et de poivre individuelles. Si le pain ne peut être déposé à l'intérieur du plateau, prévoir une pince pour la distribution.

#### La livraison des plateaux repas

- La prestation doit être livrée sur chariot
- Si utilisation d'un ascenseur, dans la mesure possible, une seule personne dans l'ascenseur.
- Remise de la prestation au client
  - Si la salle est occupée, laisser à la porte du lieu de livraison le chariot avec les plateaux repas
  - Si la salle est vide, la prestation peut rentrer en salle
- 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 dans un coin de la salle.
- Après récupération du chariot ou retour de la livraison
  - Nettoyer et désinfecter le chariot : insister sur 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



N°23

## COVOITURAGE

Il est recommandé d'être seul dans son véhicule.

Le covoiturage est cependant autorisé en respectant les consignes suivantes.

### PRÉVENTION

**Ces consignes s'ajoutent à celles du Code de la Route et des Flashs Sécurité Routière du groupe Elior (cf. N°19 – Déconfinement – mai 2020)**

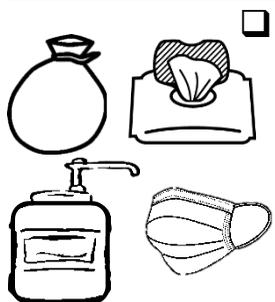
Ajouter à votre tenue habituelle :



Masque



Préparation du covoiturage :



- Se doter de : (En cas de trajet personnel domicile - travail la dotation est à la charge des passagers et conducteurs.)
  - Deux sacs poubelles (le sac doit être doublé)
  - Produit désinfectant pour les mains
  - Lingettes désinfectantes ou du spray désinfectant - *Pour les spray sous format aérosol (récipient sous pression), ne pas les stocker dans une zone subissant des fortes chaleurs comme un véhicule*
  - Masques

Avant le départ :



- Se nettoyer et se désinfecter les mains
- Nettoyer et désinfecter les points de contact :
  - Clés
  - Volant
  - Levier de vitesse
  - Tableau de bord
  - Frein à main
  - Poignées intérieures et extérieures
- Jeter les lingettes dans le sac poubelle doublé dédié
- Refuser tout passager présentant des symptômes (fièvre, toux ...)

Pendant le co-voiturage :



- Installer si possible le passager à l'arrière du véhicule pour diminuer l'exposition
- Ne pas activer de ventilation ou de climatisation en mode « recyclage d'air »
- Aérer l'habitacle régulièrement

Après le covoiturage :



- Nettoyer et désinfecter les points de contact :  Clés  Volant  Levier de vitesse  Tableau de bord  Frein à main  Poignées intérieures et extérieures
- Jeter les lingettes et les masques dans le sac poubelle doublé dédié
- Jeter le sac poubelle doublé fermé dans le container habituel

**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

Le gel hydro alcoolique est un produit efficace pour la désinfection des mains.

**Son utilisation nécessite toutefois de prendre des précautions.**



- **Privilégier le savon et l'eau** pour le nettoyage des mains.
- Un **usage excessif** peut engendrer **des problèmes cutanés**.
- **Après utilisation attendre d'avoir les mains sèches** pour travailler à proximité d'une flammes et étincelle ou de fumer.
- Ne **pas stocker à proximité de point chaud** ou zone subissant des fortes chaleurs.
- En cas de contenant sous **format aérosol (récipient sous pression)**, ne pas le stocker dans une zone subissant des fortes chaleurs comme un véhicule.

- 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

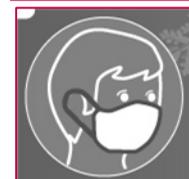
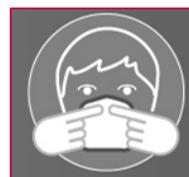
## PORTER ET RETIRER SON MASQUE POUR EVITER TOUTE CONTAMINATION

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

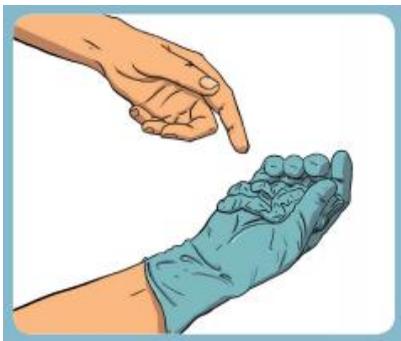
**1** Pincer le gant au niveau du poignet. Eviter de toucher la peau



**2** Retirer le gant



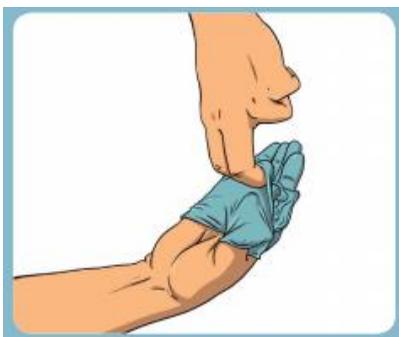
**3** Le garder au creux de la main gantée ou le jeter



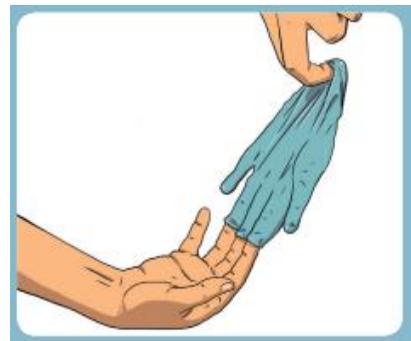
**4** Glisser les doigts à l'intérieur du 2<sup>ème</sup> gant. Eviter de toucher l'extérieur du gant.



**5** Retirer le 2<sup>ème</sup> 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](http://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

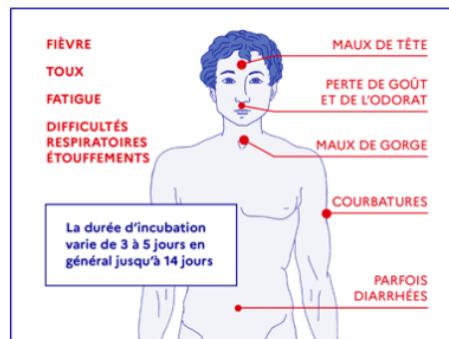


Utilisez un mouchoir  
à usage unique et jetez-le

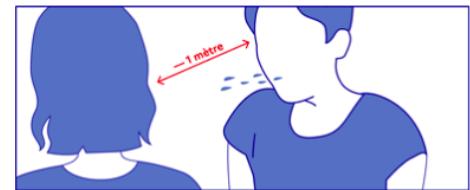


Saluez sans se serrer la main,  
évités les embrassades

#### 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			
Équipements de préparation et de cuisson	Vérifier le fonctionnement des équipements de préparation et de cuisson : four, sauteuse, <u>steam</u> , coupe légumes, essoreuse, etc.			
Équipements de distribution	Vérifier le fonctionnement des équipements de distribution : vitrines, bain marie, plaques vitrocéramiques, etc.			
Équipements 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			





# PORT DES EQUIPEMENTS DE TRAVAIL

	MASQUE A USAGE UNIQUE	GANTS JETABLES	CHARLOTTE JETABLE	VISIERE
RECEPTION MARCHANDISES	X			
MAGASIN/DECARTONNAGE/REPARTITION	X			
DECONDITIONNEMENT	X	X	X	
PREPARATION FROIDE	X	X	X	
PREPARATION CHAUDE	X		X	
CONDITIONNEMENT & DRESSAGE	X	X	X	
PLONGE	X		X	
PREPARATION SALLE A MANGER	X			
SERVICE A TABLE (*)	X	X		X
RESTAURATION EN SELF (*)	X			X (pour les points de service <u>si absence de plexiglass</u> )
RESTAURATION RAPIDE (*)	X	X (pour la distribution au convive des couverts,..)		X (pour les points de service <u>si absence de plexiglass</u> )
CAISSE SELF / RR	X	X		X ( <u>si absence de plexiglass</u> )
ROOM SERVICE	X	X		
LIVRAISON REPAS (**)	X			

 Spécifique COVID19

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

(\*\*) :  Produit désinfectant pour les mains  
 Sacs poubelles

**En cas de problème de santé en lien avec le port d'EPI pour un collaborateur, veuillez vous rapprocher de votre service de santé au travail (médecin du travail)**

## 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 Elior 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 Elior B&I v03 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 B&I v03 – juin2020

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> Les gestes barrières                 | <input type="checkbox"/> La restauration en self   | <input type="checkbox"/> La restauration rapide |
| <input type="checkbox"/> Prise de poste / Vestiaires          | <input type="checkbox"/> Passage en caisse   | <input type="checkbox"/> Le room service        |
| <input type="checkbox"/> Sanitaires du personnel              | <input type="checkbox"/> Zone de restauration / salle de pause pour les collaborateurs         | <input type="checkbox"/> Covoiturage            |
| <input type="checkbox"/> Sanitaires des convives              | <input type="checkbox"/> Espaces et bureaux administratifs pour les salariés Elior             | <b>+ Annexes</b>                                |
| <input type="checkbox"/> Réception des marchandises           | <input type="checkbox"/> Nettoyage et désinfection   |   |
| <input type="checkbox"/> Magasin / Décartonnage / Répartition | <input type="checkbox"/> La livraison sur « sites livrés »                                     |   |
| <input type="checkbox"/> Production – Toutes zones            | <input type="checkbox"/> Retour bacs gastro et cagettes  |   |
| <input type="checkbox"/> Plonge                               | <input type="checkbox"/> Intervention d'un visiteur tiers ou prestataire entreprise extérieure |   |
| <input type="checkbox"/> Conditionnement et dressage          | <input type="checkbox"/> Conduite à tenir en cas de suspicion ou cas avéré de COVID19          |   |
| <input type="checkbox"/> La restauration en salle à manger    | <input type="checkbox"/> La gestion des masques usagés   |   |

En vous remerciant par avance de respecter ces consignes

**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 11

# ZONE DE RECEPTION – A L'ATTENTION DES CHAUFFEURS/LIVREURS FOURNISSEURS

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

### Une vigilance supplémentaire doit être prise en compte :

- Risque de contamination à la COVID 19,
- Risque de renversements, chutes d'objets, manutentions inappropriées pouvant avoir pour conséquences des coups, chocs, douleurs dorsales, etc.

## PRÉVENTION

-   Conserver en permanence une distance d'un moins 1m avec toutes personnes et proscrire tout contact physique (saluer de loin).
-  Ne pas utiliser un stylo autre que le votre. Ne pas prêter votre stylo à un collaborateur ELIOR.
-  Il pourra vous être demandé de mettre le BL dans une pochette plastique qui vous sera donnée à votre arrivée.
-  Interdiction pour les collaborateurs ELIOR d'utiliser vos moyens de manutention.
-  Annoncer vous lors de votre arrivée : sonnette, interphone, téléphone. *Les équipes ELIOR nettoient et désinfectent tous les points de contacts 2 fois par demi-journée.*
-  Avant et Après toute opération de chargement/déchargement se nettoyer les mains.
- Porter en plus de la tenue de travail un masque.

- Porter les EPI: Gilet de haute visibilité, chaussures de sécurité et gants de manutention ou autre.   
- Se tenir à l'écart pendant les phases de manœuvres de véhicule et de hayon  et signaler l'opération.
- Utiliser un moyen d'aide à la manutention adapté : stabilité / respect de la limite de charge.
- Ne pas superposer les colis pour éviter les chutes d'objets,    

### 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



En matière de sauvetage-secourisme du travail, la pandémie de COVID-19 implique certains ajustements dans la conduite à tenir face à un arrêt cardiorespiratoire. Durant la phase de pandémie liée au COVID-19, l'ILCOR (International liaison committee on resuscitation) recommande de modifier la conduite à tenir lors de la prise en charge d'une victime en arrêt cardiorespiratoire.

## CONDUITE A TENIR FACE A UN ARRÊT CARDIORESPIRATOIRE

### ☐ Face à une victime inconsciente :

- ☐ Le sauveteur secouriste du travail recherche des signes de respiration en regardant si le ventre et/ou la poitrine de la personne se soulèvent.
- ☐ Il ne place pas sa joue et son oreille près de la bouche et du nez de la victime.



### ☐ Face à un adulte en arrêt cardiorespiratoire :

- ☐ Le sauveteur secouriste du travail pratique uniquement les compressions thoraciques.
- ☐ Il n'effectue pas de bouche-à-bouche.



### ☐ Face à un enfant ou un nourrisson en arrêt cardiorespiratoire:

- ☐ Le sauveteur secouriste du travail pratique les compressions thoraciques et le bouche-à-bouche.



L'alerte et l'utilisation du Défibrillateur Automatisé Externe **sont inchangées**

*Vous pouvez retrouver ce message sur le site de l'INRS*

<http://www.inrs.fr/actualites/COVID-19-sauvetage-secourisme-travail.html>

### 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

# PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE

Décret n° 2020-663 du 31 mai 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire -  
**Art. 40.**

**Lors des déplacements au sein de l'espace restauration  
(self, salle de restauration...)**



**MERCI DE NE PAS LAISSER VOS MASQUES SUR LES  
PLATEAUX, TABLES CHAISES ET SOL.**

**Des poubelles dédiées sont à votre disposition à la dépose  
plateau et ou en sortie de restaurant.**

**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  
1m

Annexe  
14

# GESTION DES MASQUES CONVIVES ABANDONNES

*présents sur les plateaux, tables, chaises ou sur le sol*

**1** Mettre une paire de gant pour ramasser le masque



**2** Saisir le masque dans le creux de la main gantée



**3** A l'aide de l'autre main retourner le gant sur le masque. Le masque doit se retrouver dans le gant



**4** Jeter les gants et le masque dans **la poubelle dédiée** (cf. fiche N°20)



**5** Se laver les mains