



GUIDE DE PREVENTION
COVID19
Cuisines Centrales

-

v04

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 socle 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

Dans ce guide, vous trouverez pour votre site, l'ensemble des **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.

Références utilisées pour l'élaboration de ce guide

- Décret N°2020-1310 du 29 octobre 2020
- Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de Covid19 – 29 octobre 2020
- Fiche métier du ministère du travail : Covid19 Organisation et fonctionnement des restaurants
- Fiche métier du ministère du travail : Covid19 Gestion des cas contact au travail
- *Avis du Haut conseil de la santé publique dont celui du 07 juillet 2020 et du 04 octobre 2020*
- *Protocole sanitaire du Syndicat National de Restauration Collective (SNRC) en date du 20/07/20*
- *Protocole de déconfinement commun à toute la profession HCR – code de bonne conduite du 22/05/2020*
- *Guide sanitaire pour les professionnels CHRD – Edition du 29/06/2020*

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

INFORMATION DES EQUIPES

Votre équipe doit être informée de ces mesures spécifiques COVID19 et de leurs évolutions

INFORMATION

- Rassembler votre équipe et l'informer des mesures spécifiques du guide de prévention autour du point hygiène des aliments et Sécurité au travail à chaque diffusion du guide de prévention Elior COVID19.

Vous pouvez vous aider de la Vidéo COVID 19 sur HELIOS et sur CORONAVIRUS – Ma boîte à outils et également du module de formation de Academy by Elior.

Chaque point du guide ainsi que ses évolutions doivent être abordés et commentés 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 7
- La conduite à tenir en cas de suspicion ou cas Covid d'un collaborateur (Fiche N°15)
- Les dispositions pour les secouristes sauveteurs du travail – Annexe 13

cf. annexe 9 – émargement à faire signer après avoir informer chaque collaborateur des règles de prévention à mettre en œuvre au moment de la réouverture, lors de la diffusion de nouvelles versions du guide 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

SOMMAIRE

- Fiche N°1 : Les gestes barrières
- Fiche N°2 : Prise de poste / Vestiaires
- Fiche N°3 : Sanitaires du personnel
- Fiche N°4 : Réception des marchandises
- Fiche N°5 : Magasin / Décartonnage / Répartition
- Fiche N°6 : Production – Toutes zones
- Fiche N°7 : Plonge
- Fiche N°8 : Zone de restauration pour les salariés Elior
- Fiche N°9 : Espaces et bureaux administratifs pour les salariés Elior
- Fiche N°10 : Nettoyage et désinfection
- Fiche N°11 : Le portage à domicile
- Fiche N°12 : La livraison sur « sites livrés »
- Fiche N°13 : Retour cagettes et bacs gastronomes
- Fiche N°14 : Intervention visiteur tiers ou entreprise prestataire extérieure
- Fiche N°15 : Conduite à tenir en cas de suspicion/ cas COVID
- Fiche N°16 : La gestion des masques usagés
- Fiche N°17 : Surveillance et vérification de la bonne application du guide
- Fiche N°18 : Encaissement des familles
- Fiche N°19 : Covoiturage

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

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 : Tableau synthétique du port des équipements

Annexe 8 : Charte d'engagement – Entreprise extérieure

Annexe 9 : Feuille d'émargement

Annexe 10 : Affiche « les gestes barrières »

Annexe 11 : Enregistrement Rappel et tour de terrain « mesures spécifiques covid19 »

Annexe 12 : Zone de réception – à l'attention des chauffeurs/livreurs fournisseurs

Annexe 13 : Sauveteurs secouristes du travail

Annexe 14 : Affiche « Port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements »

Annexe 15 : Gestion des masques convives abandonnés

Annexe 16 : Affiche « poubelle dédiée aux masques, gants et lingettes »

Annexe 17 : Affiche Engagement Elior

Annexe 18 : Affiche « capacité maximale autorisée »



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

- Port du masque à usage unique obligatoire



- 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

NB : 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 jour**

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 jour 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
- Aérer lorsque cela est possible au moins 15 min toutes les 3 heures
- Veillez à afficher et à faire respecter la limite le nombre de personne (1 personne par 4m²) – Annexe 18

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)



Le port du masque est obligatoire



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



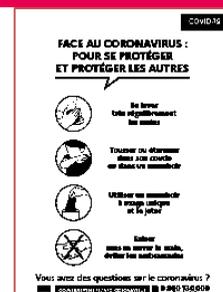
N°3

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 jour**

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 jour tous les points de contact avec les mains : poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains, etc.
- Aérer lorsque cela est possible a minima 15 min toutes les 3 heures

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

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 12 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 à usage unique**



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

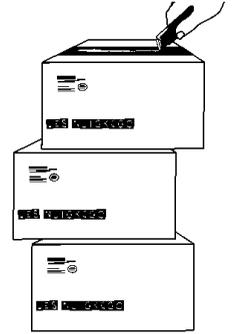
MAGASIN / DECARTONNAGE / REPARTITION

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


 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 à usage unique** **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

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 jour 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 à usage unique**

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

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°16



- Désinfecter a minima 2 fois par jour 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



Portez en plus de la tenue de travail habituelle un masque à usage unique.

OBLIGATOIRE

Le port du masque ne doit pas dépasser 4 heures. Au delà il doit être changé.

Changez le masque dès qu'il est mouillé



Note : Les températures de réglage de votre machine à laver la vaisselle telles que préconisées dans le PMS p42 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



ZONE DE RESTAURATION POUR LES SALARIES ELIOR

SERVICE EN SELF / SALLE A MANGER / SALLE DE REPOS

RESTAURATION EN SALLE



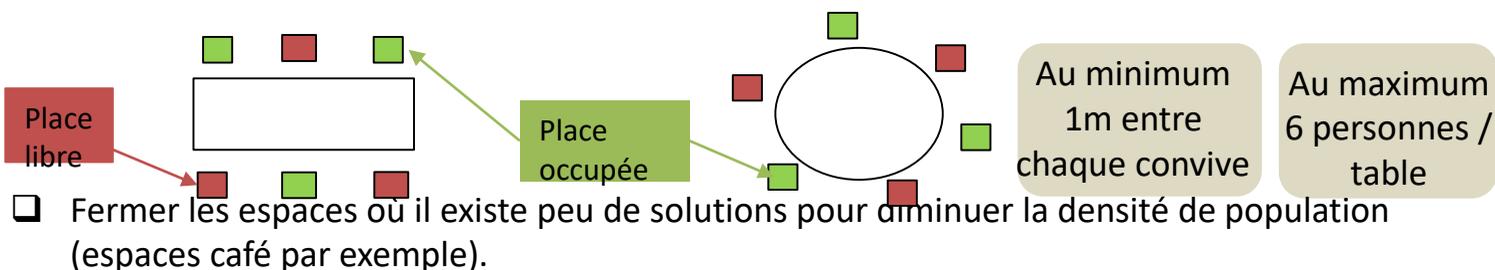
- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres (*a minima* 15 minutes toutes les 3 heures pendant le service). Les ventilateurs sont interdits
- Laisser, si possible, les portes d'entrées et de sorties ouvertes
- Mettre à disposition un produit 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 « les gestes barrières » - Annexe 10
- Veiller à l'affichage « Port du masque obligatoire pour les collaborateurs lors des déplacements » - Annexe 14
- Veillez à l'affichage « Capacité maximale autorisée » à l'entrée de votre site – Annexe 18

Limitier les manipulations collectives

- Supprimer tous les plats et contenants collectifs : passer en plats individuels, si le service est effectué par une personne : servir les convives **SUR LE COTE, BRAS TENDU** – **Ne jamais servir de face et proscrire le service dans le dos du convive.**
- 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) : Le placement en quinconce est obligatoire (une chaise sur 2).



- ★ Nettoyer et désinfecter les points de contact *a minima* 2 fois par jour
- ★ Nettoyer et désinfecter l'emplacement et la chaise après le départ de chaque collaborateur pendant le temps de la restauration

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



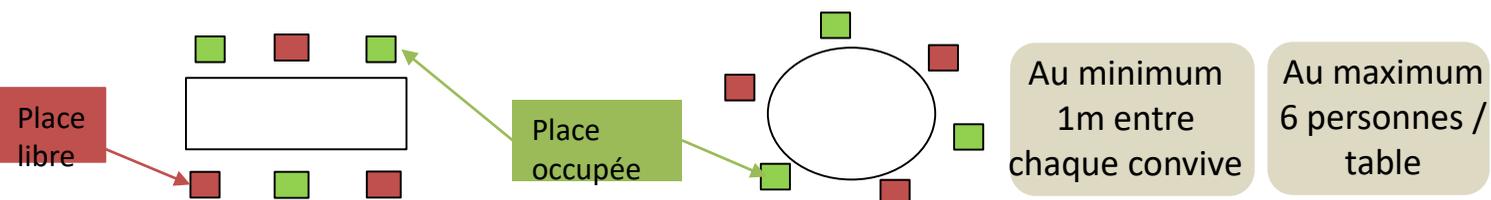
ZONE DE RESTAURATION POUR LES SALARIES ELIOR SERVICE EN SELF / SALLE A MANGER / SALLE DE REPOS

RESTAURATION EN SELF – Organisation du self

- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres (*a minima* 15 minutes toutes les 3 heures pendant le service)
- En cas de ventilation mécanique, assurez vous du bon entretien du système
- Laisser, si possible, les portes d'entrées et de sorties ouvertes

Préparation et agencement de la salle

- Veiller à l'affichage « Port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements » - Annexe 14
- Veiller à l'affichage « Gestes barrières » - Annexe 10
- Veillez à l'affichage « Capacité maximale autorisée » à l'entrée du self – Annexe 18
- Mettre à disposition des convives un produit de désinfection des mains (gel hydro-alcoolique, produit type Epicare des, Etc.)
- Agencer les tables (cf. schéma) : Le placement en quinconce est obligatoire (une chaise sur 2).



- Augmenter l'amplitude horaire si besoin
- Effectuer un marquage au sol pour délimiter les règles de distanciation (à l'entrée du restaurant pour la file et dans le restaurant pour le sens de circulation)
- Fermer les espaces « confinés » où il existe peu de solutions pour diminuer la densité de population (espaces café par exemple).

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

- 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)



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
3/3

ZONE DE RESTAURATION POUR LES SALARIES ELIOR SERVICE EN SELF / SALLE A MANGER / SALLE DE REPOS

RESTAURATION EN SELF (Suite)

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



Limitier les manipulations par les convives

- Mettre à disposition les plateaux et les verres en libre service, en début de ligne de self
- A défaut d'être distribués individuellement par le personnel de service, les couverts sont préparés en « kit », enveloppés par une serviette en papier (le plus recouvrant possible) et disposés en libre service, de préférence en début de ligne
- Retrait des tables à condiments / Retrait des salières et poivrières/ topping, Etc.
- Boissons individuelles
- Eau : suppression des carafes collectives et des bouteilles collectives
- Eau : arrêt des fontaines à eau à fonctionnement manuel
- Micro-ondes : arrêt des micro-ondes
- 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
- Supprimer les salades bars et buffets (pain, bars à salades, fruits, fromage...)

Ajouter à votre tenue habituelle

- Masque à usage unique



	Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn
	Respecter une distance d'au moins 1m avec les convives

En cas d'absence de paroi en plexiglas au niveau du point de service chaud → porter en plus une visière si la distance entre le personnel de service et les convives < 1,5m



- ★ 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 collaborateur 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°9

ESPACES ET BUREAUX ADMINISTRATIFS POUR LES SALARIES ELIOR

Pour plus de détails, se référer au guide structure

- 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 (*a minima* 15mn toutes les 3 heures)
- En cas de ventilation mécanique, assurez vous du bon entretien du système



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 (soit 4m² sans contact autour de chaque personne)
- Veillez à l’affichage « Capacité maximale autorisée » - Annexe 18
- 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)**



Spray désinfectant ou lingettes désinfectantes (type ECO BAC WIPES)

Note : Ces dispositions s’appliquent également pour les bureaux de passage

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

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, dans toutes les zones, les zones et les les points de contacts touchés par les convives ou le personnel – 2 fois par jour

- 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 de nettoyage et désinfection spécifiques crise sanitaire des cuisines centrales 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°11

PORTAGE A DOMICILE

La livraison de repas à domicile doit être réalisée **sans contact** entre le convive et le livreur afin d'assurer une protection maximale de chacun.

Le livreur peut être accompagné par un personnel de la CCAS selon les contrats client, la personne doit alors se conformer aux règles du présent guide

Pour les personnes à mobilité réduite ou les personnes ayant du mal à se déplacer, le livreur peut entrer à l'intérieur du domicile du convive. En cas de fortes chaleurs, la maîtrise des températures reste essentielle, et l'entrée au domicile du convive est à privilégier.

PRÉVENTION

les sacs contenant les repas doivent être correctement fermés.

1 seul livreur par véhicule – si plusieurs port du masque obligatoire dans le véhicule

★ Porter en plus de la tenue de travail habituelle, **un masque à usage unique** (à mettre lors de votre 1^{ère} livraison et à changer régulièrement au maximum toutes les 4h)

Attention : en période de confinement, vous devez être munis de votre attestation



Avant le départ de la cuisine, vérifier la présence dans le camion :

- d'une boîte de masques à usage unique,
- de deux sacs poubelles (le sac doit être doublé)
- d'un produit désinfectant pour les mains
- d'une visière (uniquement si entrée au domicile du convive et si impossibilité de respecter la distanciation physique)**

A chaque livraison :

- Avant de sortir du camion, appliquer un produit désinfectant pour les mains,
- Frapper à la porte pour prévenir le convive de son arrivée,
- S'écarter d'une distance d'au moins **2m de la porte**, avant ouverture de la porte par le convive,
- Si le convive ne répond pas ou n'ouvre pas sa porte, prévenir impérativement le Responsable Service Client qui contactera le CCAS et/ou le convive

Cas particulier : entrée à l'intérieur du domicile

Ouvrir la porte, garder une distance d'1 m avec le convive (ou porter une visière), déposer le repas à l'endroit souhaité, fermer la porte du domicile

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..).
- 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°12

LIVRAISON DE SITES LIVRES

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

- Si le livreur livre un site Elior, il doit se conformer aux guide de prévention Elior site livré à partir du moment où il pénètre dans le 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 barrière et les mesures de cette fiche.

PRÉVENTION

Privilégier 1 seul livreur par véhicule

Attention : en période de confinement, vous devez être munis de votre attestation



Porter en plus de la tenue de travail habituelle, **un masque à usage unique**



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 Spririgel, Epicare Des)
- 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 quotidiennement 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°13

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

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

INTERVENTION D'UN VISITEUR TIERS OU ENTREPRISE PRESTATAIRE 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.

Avant toute visite, vérifier que le prestataire a bien signé la charte d'engagement entreprise extérieure (Annexe 9).

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 à usage unique tout au long de sa visite ou de son intervention (lui fournir si besoin)



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°15
1/4

CONDUITE À TENIR EN CAS DE SUSPICION / CAS COVID19

1 - DEFINITIONS

- **Cas probable** : Toute personne présentant des signes cliniques et des signes visibles évocateurs de la COVID-19 : fièvre et/ou de la toux/une difficulté respiratoire/à parler ou à avaler/perte du goût et de l'odorat. **En cas de symptômes ne vous rendez pas sur votre lieu de travail et contactez votre médecin ou le SAMU 15 si signe de détresse.**
- **Cas confirmé** : Toute personne, symptomatique ou non, avec un **résultat positif** à la COVID-19 par un test RT-PCR. Orientation vers un médecin et suivi des préconisations médicales : arrêt de travail, durée de l'isolement, Etc.

- **Cas contact à risque** :

Toute personne :

- Ayant partagé le même lieu de vie que le cas confirmé ou probable ;
- Ayant eu un contact direct avec un cas confirmé ou probable, en face à face, à moins d'1 mètre, pendant au moins 15 minutes (ex. conversations, repas, flirts, accolades, embrassades, pauses café, etc.) et sans port de masque ;
- Ayant prodigué ou reçu des actes d'hygiène ou de soins ;
- Ayant partagé un espace confiné (bureau ou salle de réunion, véhicule personnel, Etc.) pendant au moins 15 minutes avec un cas sans port du masque ;
- Etant resté en face à face avec un cas durant plusieurs épisodes de toux ou d'éternuement.



Les cas **probable, confirmé et contact à risque** ne doivent pas se présenter sur leur lieu de travail.

Faire valider les situations par la Ligne COVID

- **Contact à risque négligeable** : Toutes les autres situations de contact.

Des personnes croisées dans l'espace public de manière fugace ne sont pas considérées comme des personnes-contacts à risque.

Il n'existe pas de situation de « cas contact » de « cas contact à risques »

Pour toute question contacter 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



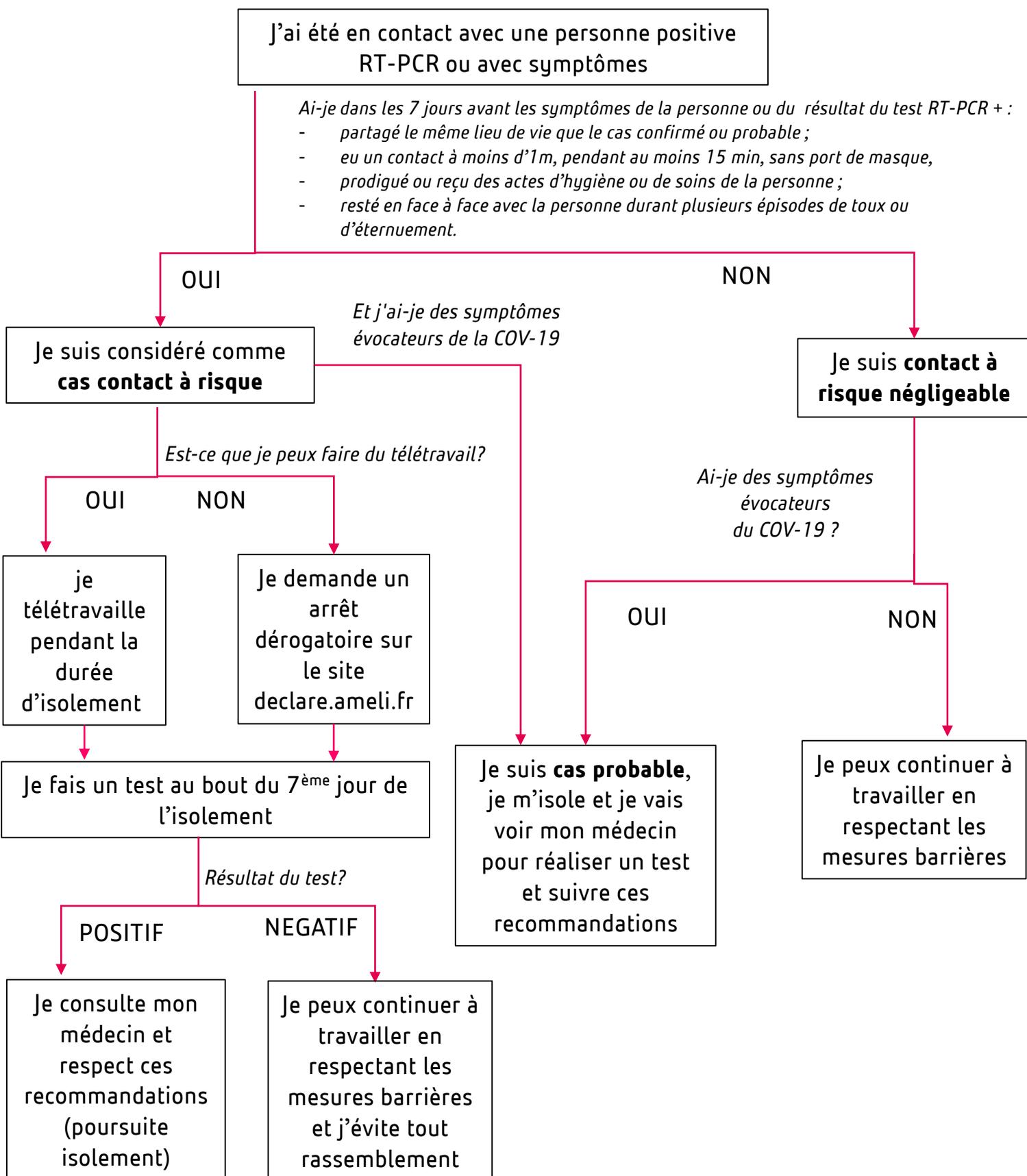
Respecter la
distance
minimale de
1m



N°15
2/4

CONDUITE À TENIR EN CAS DE SUSPICION / CAS COVID19

2- CAS CONTACT



N°15
3/4

CONDUITE À TENIR EN CAS DE SUSPICION / CAS COVID19

3- CAS AVERE COVID +

Connaissance par le manager d'un **cas avéré covid +** au sein des collaborateurs ELIOR

Toute personne covid + ou présentant des signes évocateurs de la maladie ne doit pas se présenter sur le site.

En cas de présence sur le site, le collaborateur doit rentrer chez lui et consulter un médecin – lui fournir un masque pour son trajet de retour.

Si la personne présente des signes de détresse – alerter les secours.

- ✓ Rappeler aux équipes :
 - Les gestes barrières
 - Les principaux symptômes de la maladie
- ✓ Vérifier que le nettoyage et la désinfection quotidien des locaux selon le protocole sanitaire en vigueur a été réalisé.

En cas de cas covid + l'identification et la prise en charge des **cas contacts à risques*** sera organisée par le « **contact tracing** » (assurance maladie) et placés en isolement.

- ✓ Réaliser une liste du personnel (*nom + prénom + date de naissance + coordonnées*). Cette liste pourra être demandée par les acteurs du contact-tracing pour faciliter les identifications.

**Pour toute question
contacter la ligne
COVID Elior
01.71.13.37.50**

***Cas contact à risque :**

4 conditions cumulatives

- contact direct avec un cas confirmé ou probable,
- moins d'1 mètre en face à face,
- pendant au moins 15 minutes (ex. conversations, repas, flirts, accolades, embrassades, pauses café, etc.),
- sans port de masque.



N°15
4/4

CONDUITE À TENIR EN CAS DE SUSPICION / CAS COVID19

4- ABSENCE EMPLOYEUR

Type de cas	Cas de figure	Justification absence
Cas confirmé ou probable Orientation médecin de ville	Selon recommandations du médecin traitant et état de santé du collaborateur	TELETRAVAIL ou ARRET MALADIE
Cas contact à risque	Possibilité de télétravailler	TELETRAVAIL
	<u>Impossibilité de télétravailler</u> : Cas identifié par ARS / <u>Assurance maladie</u> -> Demande d'arrêt dérogatoire sur le site declare.ameli.fr	ARRET DEROGATOIRE
	<u>Impossibilité de télétravailler</u> : Cas non identifié par ARS / <u>Assurance maladie</u> -> Demande d'arrêt dérogatoire sur le site declare.ameli.fr (non garantie – contrôles)	ARRET DEROGATOIRE sous réserve d'acceptation CPAM
Contact à risque négligeable	Doit venir travailler	
	Souhait de s'auto-confiner : le salarié doit fournir un justificatif	Selon justificatif

Pour toute question en lien avec le pointage contacter votre *Responsable des Ressources Humaines*



N°16

LA GESTION DES MASQUES USAGES



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)

PRÉVENTION

Les poubelles pour les masques :



- Réserver des poubelles, spécifiques à la récupération des masques usagés - cf. Annexe 16 pour l'affiche dédiée
- 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.



- Fermer le sac poubelle en prenant soin d'éviter l'effet soufflet
- 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 abandonnés :



En cas de masques abandonnés → se référer à l'Annexe 15 pour leur gestion

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
1/2

SURVEILLANCE ET VERIFICATION DE LA BONNE APPLICATION DU GUIDE

Afin de surveiller la bonne application des mesures présentes dans ce guide, il est nécessaire de les intégrer autant que possible aux documents d'enregistrement déjà présents sur cuisine centrale ou de créer des enregistrements spécifiques.

SURVEILLANCE QUOTIDIENNE

Modifier les documents d'enregistrement du nettoyage et désinfection déjà existants ou créer vos propres documents à partir du **modèle d'enregistrement N°14 du PMS CC**, en y intégrant les éléments suivants :

- Ajout de la vérification de la présence au niveau de chaque lave-mains du savon référencé dans le distributeur et d'essuie-mains à usage unique **tous les matins**
- Ajout du nettoyage et désinfection des points de contact avec les mains dans toutes les zones (poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains...) : **a minima 2 fois par jour**
- Ajout du nettoyage et désinfection des zones des camions de livraison en contact avec les mains (poignée de porte, clés, volant, levier de vitesse...) : **après chaque tournée**



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
2/2

SURVEILLANCE ET VERIFICATION DE LA BONNE APPLICATION DU GUIDE

En complément de l'intégration des mesures prescrites par ce guide dans les documents d'enregistrement du site, leur bonne application doit être également régulièrement vérifiée.

VERIFICATION HEBDOMADAIRE

Réaliser une fois par semaine :

✓ Le rappel des gestes barrières (Fiche n°1)

✓ Un tour de terrain pour vérifier :



- Le respect des gestes barrières à tous les postes de travail y compris lors des livraisons
- Le port des EPI spécifiques COVID19 à tous les postes de travail (Annexe 7)
- L'affichage des gestes barrières (Fiche N°1) *a minima* dans les vestiaires, les sanitaires et les locaux administratifs
- L'affichage des consignes de lavage des mains (Annexe 1) au dessus de chaque lave-mains

Enregistrer cette vérification selon le document Annexe 11

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
1/2

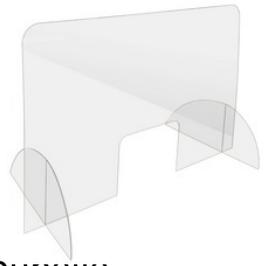
ENCAISSEMENT

CAS N°1 – CONDITIONS D'ACCUEIL DES FAMILLES par le personnel Elior* dans un bureau dédié

*Dans le cas d'un bureau en dehors de la cuisine, procéder à une visite des locaux avec l'interlocuteur client afin de définir et programmer les mesures à mettre en place

Aménager les caisses

- Installer le bureau de paiement au plus près de l'entrée (hall, entrée des bureaux administratifs, Etc.) et limiter le travail isolé
- Positionner une paroi pleine en plexiglas et couvrant la longueur du poste.
- Doter la caisse d'une poubelle à couvercle non manuelle avec sac poubelle
- Veiller à l'affichage « les gestes barrières » - Annexe 10
- Mettre à disposition des familles un produit de désinfection des mains (gel hydro-alcoolique, produit type Epicare des, Etc.)



Organiser le passage des familles

- Limiter et définir les plages horaires d'ouverture du bureau
- Laisser l'accès au bureau ouvert (bloc-porte) pour limiter les contacts avec les poignées / Bloquer l'accès aux autres zones
- Limiter, si possible, le nombre de personne à 1 par famille
- Effectuer un marquage au sol pour la file et le circuit des familles
- Privilégier le paiement en chèque ou CB sans contact



Ajouter à votre tenue habituelle

- Masque à usage unique 

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



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

★ Nettoyer et désinfecter les points de contact et les surfaces a minima 2 fois par jour (y compris les 2 côtés du plexiglas)

Si utilisation de visières, nettoyage et désinfection à l'eau et au savon ou au spray désinfectant, intérieur et extérieur, avant et après l'accueil



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
2/2

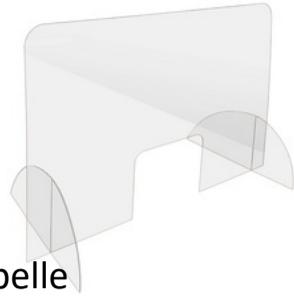
ENCAISSEMENT

CAS N°2 : CONDITIONS D'ACCUEIL des familles par le personnel Elior* en self

*L'encaissement ou le rechargement des badges doit se faire sur une plage horaire, déterminée avec le client partenaire, différente de celle de la restauration

Aménager les caisses

- Installer le bureau de paiement au plus près de l'entrée du self
- Positionner une paroi pleine en plexiglas et couvrant la longueur du poste.
- Doter la caisse d'une poubelle à couvercle non manuelle avec sac poubelle
- Veiller à l'affichage « les gestes barrières » - Annexe 10
- Mettre à disposition des familles un produit de désinfection des mains (gel hydro-alcoolique, produit type Epicare des, Etc.)



Organiser le passage

- Limiter et définir les plages horaires d'ouverture du bureau
- Laisser l'accès au bureau ouvert (bloc-porte) pour limiter les contacts avec les poignées / Bloquer l'accès aux autres zones
- Limiter, si possible, le nombre de personne à 1 par famille
- Effectuer un marquage au sol pour la file et le circuit des familles
- Privilégier le paiement en chèque ou CB sans contact



Ajouter à votre tenue habituelle

- Masque à usage unique 

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



Se nettoyer et se désinfecter les mains avant et après la tenue de caisse
Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn

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

★ **Nettoyer et désinfecter les points de contact et les surfaces a minima 2 fois par jour (y compris les 2 côtés du plexiglas)**

Si utilisation de visières, nettoyage et désinfection à l'eau et au savon ou au spray désinfectant, intérieur et extérieur, 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°19

COVOITURAGE

Il est recommandé d'être seul dans son véhicule.

Le covoiturage est cependant autorisé en respectant les consignes suivantes.

PRÉVENTION

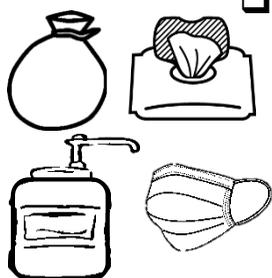
Ces consignes s'ajoutent à celles du Code de la Route et des Flashs Sécurité Routière du groupe Elior (cf. N°19 – Déconfinement – mai 2020)

Attention : en période de confinement, vous devez être munis de votre attestation

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

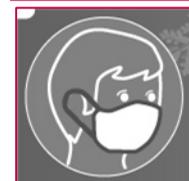
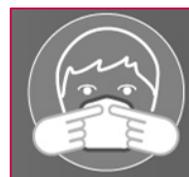
PORTER ET RETIRER SON MASQUE POUR EVITER TOUTE CONTAMINATION

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) – *Vigilance en zone de plonge, locaux humide et/ou température élevée : risque pour le masque d'être plus rapidement mouillé. Changez dès que nécessaire*

➤ 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

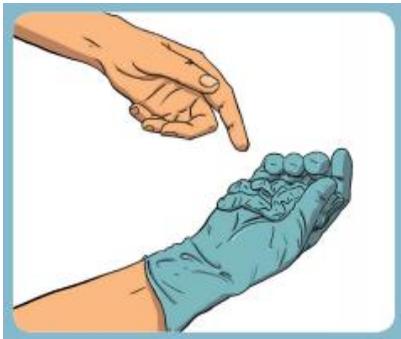
1 Pincer le gant au niveau du poignet. Eviter de toucher la peau



2 Retirer le gant



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



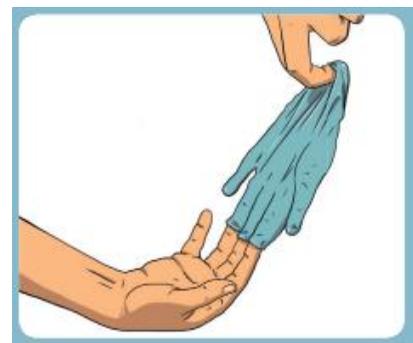
4 Glisser les doigts à l'intérieur du 2^{ème} gant. Eviter de toucher l'extérieur du gant.



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

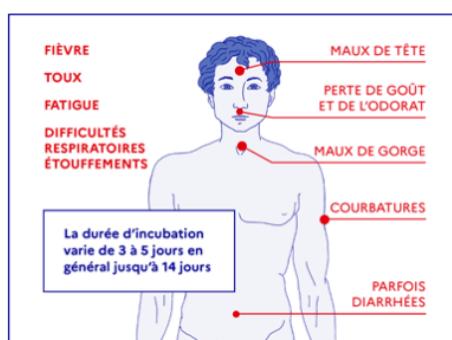


Utilisez un mouchoir à usage unique et jetez-le

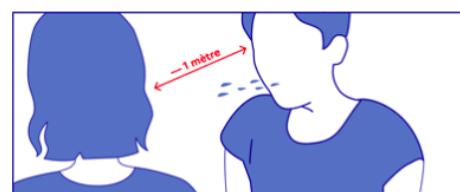


Saluez sans se serrer la main, évitez les embrassades

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

Soyez alerté et alertez les
personnes en cas d'exposition à
la Covid-19 :

Téléchargez TousAntiCovid



#Tous
AntiCovid

Télécharger l'application





PORT DES EQUIPEMENTS DE TRAVAIL

	MASQUE A USAGE UNIQUE	GANTS JETABLES	BLOUSE JETABLE / TABLIER + MANCHETTES 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	X	X	X (conditionnement des produits qui tachent)	X	
PLONGE	X			X	
RESTAURATION DES SALARIES ELIOR	X				X (pour les points de service si absence de plexiglas)
Encaissement des familles (*)	X				X (si absence de plexiglas)
PORTAGE A DOMICILE (*)	X				X (si entrée chez le convive)
LIVRAISON REPAS (*)	X				

 Spécifique COVID19

(*) :  Produits 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)

CHARTRE D'ENGAGEMENT ENTREPRISE EXTERIEURE



Charte d'engagement d'une Entreprise extérieure à ELIOR pour la prévention et le contrôle de l'épidémie de Covid-19

Dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire déclaré par la loi n°2020-290 du 23 mars 2020, il est nécessaire d'accroître les mesures de prévention et de contrôle habituelles. En tant qu'entreprise extérieure de votre société, nous avons la responsabilité de travailler avec votre société en remplissant nos obligations de protection de la santé et de la sécurité de vos salariés, de notre personnel et plus généralement de toute personne présente sur le site.

A ce titre, nous prenons les engagements suivants :

- 1- Nous conformer strictement aux textes édictés par les autorités publiques, et le cas échéant locales, concernant la prévention et le contrôle de l'épidémie ;
- 2- Nous conformer strictement aux exigences de votre société concernant la prévention et le contrôle de l'épidémie, communiquées dans le plan de prévention (Annexe 1) signé par nos soins.
- 3- S'assurer que nos personnels qui peuvent entrer en contact avec toute personne présente sur le site d'intervention ne présentent pas de risque de contagion.
- 4- Mettre en place un système de prévention de la propagation de l'épidémie, vérifier rigoureusement l'information des employés, renforcer la gestion de notre personnel sur votre (vos) site(s) et organiser une formation sur la prévention de l'épidémie à l'intention de notre personnel.
- 5- Avant d'entrer sur les sites de votre société, notre personnel devra avertir au préalable de la date et de l'heure d'intervention, se présenter, renseigner le registre d'intervention qui sera mis à sa disposition en indiquant ses heures d'arrivée et de départ et particulièrement son périmètre d'intervention. Nous nous portons responsables de l'authenticité de ces informations.

Je m'engage formellement ci-après :

Société : _____

Date : _____

Nom / Fonction _____

Tampon entreprise / Signature :

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 Cuisines Centrales v04 doit faire l'objet d'une information auprès de vos équipes et d'un déploiement sur votre Cuisine centrale

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 – v04 – novembre 2020

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Les gestes barrières | <input type="checkbox"/> La livraison sur « sites livrés » |
| <input type="checkbox"/> Prise de poste / Vestiaires | <input type="checkbox"/> Retour bacs gastro et cagettes |
| <input type="checkbox"/> Sanitaires du personnel | <input type="checkbox"/> Intervention d'un visiteur tiers ou entreprise prestataire extérieure |
| <input type="checkbox"/> Réception des marchandises | <input type="checkbox"/> Conduite à tenir en cas de suspicion/cas COVID 19 |
| <input type="checkbox"/> Magasin / Décartonnage / Répartition | <input type="checkbox"/> La gestion des masques usagés |
| <input type="checkbox"/> Production – Toutes zones | <input type="checkbox"/> Surveillance et vérification de la bonne application du guide |
| <input type="checkbox"/> Plonge | <input type="checkbox"/> Encasement des familles |
| <input type="checkbox"/> Zone de restauration pour les salariés Elixir | <input type="checkbox"/> Covoiturage |
| <input type="checkbox"/> Espaces et bureaux administratifs pour les salariés Elixir | |
| <input type="checkbox"/> Nettoyage et désinfection | |
| <input type="checkbox"/> Le portage à domicile | |

+ Annexes



En vous remerciant par avance de respecter ces consignes

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



Annexe 11

Enregistrement n° : RAPPEL ET TOUR DE TERRAIN MESURES SPECIFIQUES COVID19

Mois :	S1	S2	S3	S4
Rappel des gestes barrières				
Respect des gestes barrières				
Respect du port des EPI spécifiques COVID 19				
Affichage gestes barrières				
Affichage des consignes de lavage des mains				

Annexe 12

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° 2020-1310 du 29 octobre 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.**
Ainsi que l' Avis du Haut Conseil de la santé Publique du 04 octobre 2020

Le port du masque est obligatoire lors de tous vos déplacements au sein de l'espace restauration. Il doit être également porté à chaque fois que l'on ne mange pas



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
15

GESTION DES MASQUES ABANDONNES

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°16)

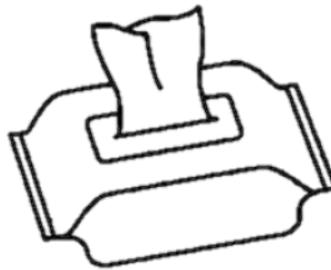


5 Se laver les mains

AFFICHE POUBELLE DEDIEE MASQUES / GANTS / LINGETTES

Cuisine Centrale

PREVENTION DU RISQUE DE CONTAGION AU CORONAVIRUS - COVID19



POUBELLE

dédiée aux : - Lingettes désinfectantes
- Gants à usage unique
- Masques

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
17**

AFFICHE ENGAGEMENT ELIOR

Respect des mesures du présent guide pour assurer la sécurité des collaborateurs et des convives

A compléter avec le Tampon du site et a afficher à l'entrée du site





CAPACITE MAXIMALE AUTORISEE

Afficher le nombre maximum de personnes est autorisé simultanément soit 1 personne / 4 m².

Pour le calcul de la capacité maximale d'accueil des convives (jauge) de l'espace de restauration :

Seule la surface de la salle peut être prise en compte . La zone de distribution ne rentre pas dans le calcul.

Diviser la surface de votre salle de restauration par 4 pour obtenir votre Jauge.

Pour exemple : pour une surface de salle de 470 m² : 470/4= 117,5

La capacité maximale d'accueil de la salle est dans ce cas de 117 places assises .

ATTENTION :En fonction du mobilier , il est possible que vous ne puissiez pas atteindre ce nombre de place lors de l'aménagement de l'espace de restauration . **Il n'est pas possible de déroger aux règles de distanciation**

Utiliser le fichier modifiable envoyé avec le guide pour réaliser votre affiche

DANS CETTE ZONE :

XX

**PERSONNES AUTORISEES EN
MÊME TEMPS AU MAXIMUM**

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