



GUIDE DE PREVENTION
COVID19
ETABLISSEMENTS RSP
ENSEIGNEMENT

Etablissements scolaires, centre
de loisirs, centre aérés avec ou
sans hébergement

-

v07

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.

Références utilisées pour l'élaboration de ce guide

Décret N°2020-1310 du 29 octobre 2020

Protocole sanitaire Année scolaire 2020-2021 – Guide relatif au fonctionnement des écoles et établissements scolaires dans le contexte covid19 – novembre 2020

Fiche repère : Rentrée scolaire 2020 : repères pour l'organisation de la restauration en contexte covid

Avis du Haut conseil de la santé publique dont celui du 07 juillet 2020 et du 17 septembre 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 CHR – 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

SOMMAIRE

- Fiche N°1 : Les gestes barrières

Chapitre 1 – La réouverture du restaurant

Chapitre 2 – La vie du restaurant

- Fiche N°2 : Prise de poste / Vestiaires
- Fiche N°3 : Sanitaires du personnel
- Fiche N°4 : Sanitaires des convives
- Fiche N°5 : Réception des marchandises
- Fiche N°6 : Magasin / Décartonnage / Répartition
- Fiche N°7 : Production – Toutes zones
- Fiche N°8 : Plonge
- Fiche N°9 : Conditionnement & dressage
- Fiche N°10 : La restauration à table
- Fiche N°11 : La restauration en self
- Fiche N°12 : Zone de restauration / salle de pause pour les salariés Elior et salariés Client
- Fiche N°13 : Espaces et bureaux administratifs pour les salariés Elior
- Fiche N°14 : Nettoyage et désinfection
- Fiche N°15 : Le portage à domicile
- Fiche N°16 : Livraison de sites livrés
- Fiche N°17 : Retour cagettes et bacs gastronomes
- Fiche N°18 : Intervention d'un visiteur tiers ou entreprise prestataire extérieure
- Fiche N°19 : Conduite à tenir en cas de suspicion ou cas COVID 19
- Fiche N°20 : La gestion des masques usagés
- Fiche N°21 : La restauration rapide – Prêt à déjeuner
- Fiche N°22 : Covoiturage
- Fiche N°23 : Centres de formation, EPIDE, Centres de loisirs, Centre aérés et Restauration
- Fiche N°24 : Passage en caisse

*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 : 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

Annexe 15 : Affiche engagement 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°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



GUIDE DE PREVENTION COVID19

ETABLISSEMENTS RSP ENSEIGNEMENT

Etablissements scolaires, centre de loisirs,
centre aérés avec ou sans hébergement

Chapitre 1 : Réouverture d'un site

COVID-19

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



Se laver les
mains très
régulièrement



Tousser ou
éternuer dans
son coude
ou dans un
mouchoir



Utiliser des
mouchoirs à
usage unique



Saluer sans
se serrer
la main,
éviter les
embrassades



Respecter la
distance
minimale de
1m



REOUVERTURE D'UN SITE

COMMANDE DE PRODUITS ET DE MATERIELS

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

PRÉVENTION

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

Commande des EPI :

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

Commande des équipements :

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

Commandes des produits lessiviels spécifiques COVID19

➡ *Se référer aux protocoles spécifiques de nettoyage et désinfection établissements scolaires pour l'utilisation des produits lessiviels*

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

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°10, 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°18)
- ☐ 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



Spray désinfectant
sans rinçage



Se référer aux protocoles spécifiques de nettoyage et désinfection établissements scolaires pour l'utilisation des produits lessiviels

- ❑ 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.

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 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 pour les secouristes sauveteurs du travail – Annexe 12.

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 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.

☐ Affichage Annexe 15 Engagement Elior : entrée des convives et entrées des collaborateurs 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

ETABLISSEMENTS RSP ENSEIGNEMENT

Etablissements scolaires, centre de
loisirs, centre aérés avec ou sans
hébergement

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 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



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

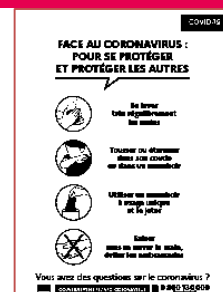
SANITAIRES DU PERSONNEL

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

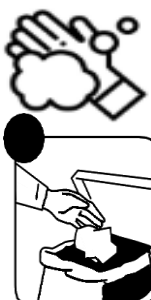


- ☐ Afficher et vérifier la présence de l'affiche « Gestes barrières » Annexe 10
- ☐ Afficher et vérifier la présence de l'affiche « Se laver les mains » Annexe 1.
- ☐ Vérifier la présence du savon référencé dans le distributeur et la présence d'essuie-mains à usage unique tous les matins.
- ☐ Recharger 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.



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



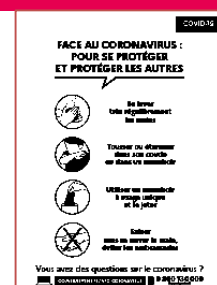
N°4

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 2 fois par jour, avant et après le service***

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 jour* 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 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

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 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

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.



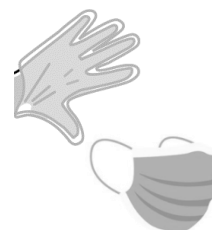
- ❑ Ne PAS se toucher le visage.

- ❑ 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°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 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



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

**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 & 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. Redistribuer alors 20 contenants et procéder ainsi de suite.
- Ne jamais laisser les denrées sans protection, prévoir des housses pour les échelles ou filmer les plateaux de ramequins dressés

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 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°10
1/2

LA RESTAURATION A TABLE

Placement dirigé des convives

L'organisation du service doit se faire en collaboration avec l'équipe client afin de limiter les regroupements et les croisements importants entre les groupes d'élèves (en particulier entre les élèves du 1er degré et ceux du 2nd degré). **Les décisions sont à formaliser avec votre client**

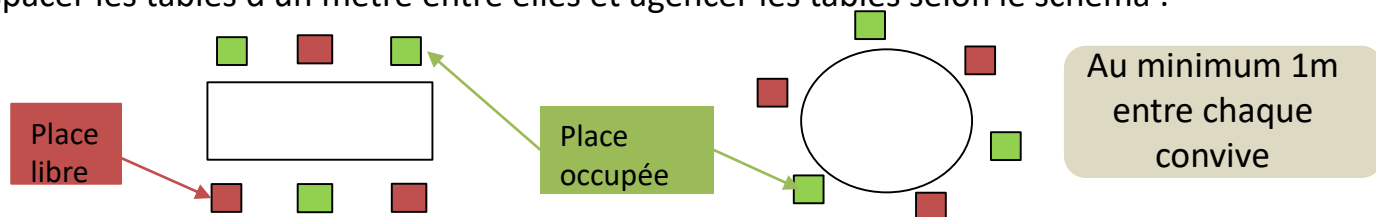
PRÉVENTION – ORGANISATION DE LA SALLE

- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres (*a minima* 15 minutes toutes les 2 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

Préconisations pour la préparation et l'agencement de la salle

Nb : en cas d'impossibilité matérielle et organisationnelle à respecter ces préconisations, les décisions prises sont à formaliser avec le client

- ☐ Prévoir un lavage des mains obligatoire avant l'entrée dans la salle de restaurant (pour les collèges et les lycées, du gel hydro-alcoolique peut être mis à disposition)
- ☐ Augmenter l'amplitude horaire
- ☐ Organiser avec le client le flux des enfants en planifiant l'arrivée des convives par tranche horaire et par groupes (Bâtiment/classe/étage, Etc.). Il est recommandé de faire déjeuner les classes ou les groupes de classe entre eux, et si possible, toujours à la même table.
- ☐ Organiser avec le client pour cadencer l'arrivée des convives. Une présence d'un membre de l'équipe client au niveau de la file d'attente est requise.
- ☐ Espacer les tables d'un mètre entre elles et agencer les tables selon le schéma :



Classes maternelles : Une tolérance pour le placement en quinconce est accordée pour les classes de maternelle uniquement, dans ce cas il est nécessaire de respecter la distance d'1 mètre entre les groupes d'élèves appartenant à une même classe

- ☐ 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) Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières ».
- ☐ **Cas des convives > à 6 ans :** Veiller à l'affichage « port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements » - Annexe 13
- ☐ Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières » - Annexe 10.

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°10
2/2

LA RESTAURATION A TABLE

Placement dirigé des convives

PRÉVENTION - LE SERVICE A TABLE

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



Organisation du service

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

Ajouter à votre tenue habituelle

- ☐ Masque à usage unique 
- ☐ 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 jour, avant et après le service
- ★ Nettoyer et désinfecter les tables et les chaises 2 fois par jour, avant et après chaque 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°11
1/2

LA RESTAURATION EN SELF

Placement libre des convives

L'organisation du service doit se faire en collaboration avec l'équipe client afin de limiter les regroupements et les croisements importants entre les groupes d'élèves (en particulier entre les élèves du 1er degré et ceux du 2nd degré). **Les décisions sont à formaliser avec votre client**

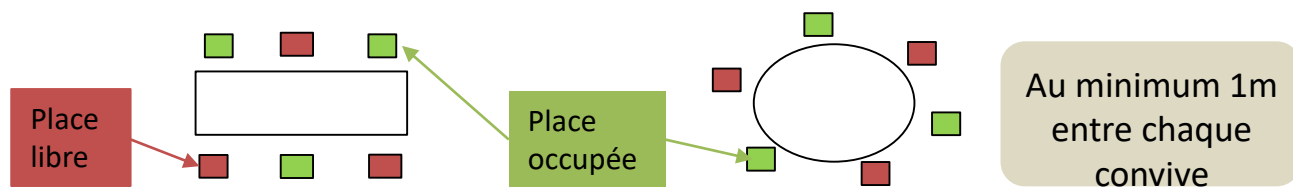
PRÉVENTION – ORGANISATION DE LA SALLE

- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres (*a minima* 15 minutes toutes les 2 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

Préconisations pour la préparation et l'agencement de la salle

Nb : en cas d'impossibilité matérielle et organisationnelle à respecter ces préconisations, les décisions prises sont à formaliser avec le client

- ☐ Prévoir un lavage des mains obligatoire avant l'entrée dans la salle de restaurant (pour les collèges et les lycées, du gel hydro-alcoolique peut être mis à disposition)
- ☐ Augmenter l'amplitude horaire
- ☐ Organiser avec le client le flux des enfants en planifiant l'arrivée des convives par tranche horaire et par groupes (Bâtiment/classe/étage, Etc.). Il est recommandé de faire déjeuner les classes ou les groupes de classe entre eux, et si possible, toujours à la même table.
- ☐ Organiser avec le client pour cadencer l'arrivée des convives. Une présence d'un membre de l'équipe client au niveau de la file d'attente est requise.
- ☐ Espacer les tables d'un mètre entre elles et agencer les tables selon le schéma :



Classes maternelles : Une tolérance pour le placement en quinconce est accordée pour les classes de maternelle uniquement, dans ce cas il est nécessaire de respecter la distance d'1 mètre entre les groupes d'élèves appartenant à une même classe

- ☐ 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)
- ☐ **Cas des convives > à 6 ans :** Veiller à l'affichage « port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements » - Annexe 13
- ☐ Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières » - Annexe 10
- ☐ 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

PRÉVENTION

★ **Se nettoyer et désinfecter les mains** ➔ **avant et après le service et toutes les 20mn**



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 », recouvert 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.
- ☐ Eau : suppression des carafes collectives et des bouteilles collectives
- ☐ Eau : arrêt des fontaines à eau à fonctionnement manuel. *Si demande formalisée du client, possibilité de mettre en place un service de l'eau par du personnel dédié ou de laisser l'accès à la fontaine à eau, en service au verre d'eau individuel, avec présence de gel hydro-alcoolique et affichage explicatif ou personnel de service*
- ☐ **Pour les convives <6 ans uniquement (sans masques)** : Protéger les denrées (par ex : les denrées sont filmées individuellement ou protégées par 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
- ☐ Supprimer toute offre alimentaire en vrac (pain, bars à salades, fruits...) si utilisation d'un même ustensile de services par les convives y compris en cas de prise manuelle

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 pas donner au convive le plat chaud dans la main (déposer l'assiette sur un meuble ou un support)

Si les convives <6 ans, 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



Ajouter à votre tenue habituelle ➔ ☐ Masque à usage unique



- ★ **Nettoyer et désinfecter les points de contact a minima 2 fois par jour, avant et après le service**
- ★ **Nettoyer et désinfecter les tables et les chaises 2 fois par jour, avant et après chaque service**

COVID-19

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°12

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

SERVICE EN SELF / SALLE A MANGER / SALLE DE REPOS

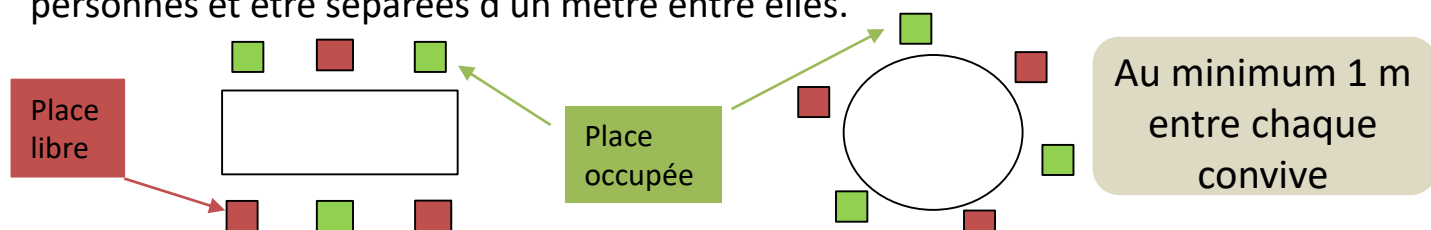
- ☐ Mettre à disposition un produit de désinfection pour les mains
- ☐ Nettoyage et désinfection des mains obligatoire avant l'entrée et à la sortie de la salle
- ☐ Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières » - Annexe 10
- ☐ Veiller à l'affichage « Port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements » - Annexe 13
- ☐ En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres (*a minima* 15 minutes toutes les 2 heures pendant le service). Les ventilateurs sont interdits
- ☐ En cas de ventilation mécanique, assurez vous du bon entretien du système
- ☐ Laisser, si possible, les portes d'entrées et de sorties ouvertes

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 service à table N°10*
- ☐ Service individuel du pain, des fruits et des couverts par une personne dédiée qui s'est préalablement lavée les mains qui met la table sinon isoler les couverts de façon individuelle.
- ☐ Suppression de tous les éléments nécessitant une manipulation de la part des consommateurs : topping, cuillère de service, salières, poivrières, carafes, Etc. : remplacer par de l'individuel.
- ☐ Arrêt des fontaines à eau - Prévoir des bouteilles individuelles.
- ☐ Suppression des revues/prospectus d'information/journal, etc.

Organiser la distanciation physique

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



- ☐ 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 jour, avant et après le service pour 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



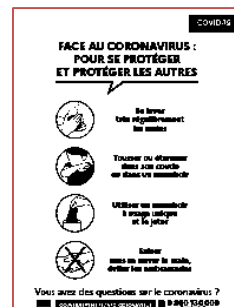
N°13

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.

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 physique



- ☐ Veiller à ce qu'une distance minimale de 1 m soit respectée entre chaque personne (soit 4m² 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°14

NETTOYAGE ET DESINFECTION



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

- ★ **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 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
- Etablissements scolaires 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°15

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)



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°16

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 barrières et les mesures de cette fiche.

PRÉVENTION

Privilégier 1 seul livreur par véhicule



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 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 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°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 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 à usage unique 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
1/4

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.
- **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 ...) 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.
- **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



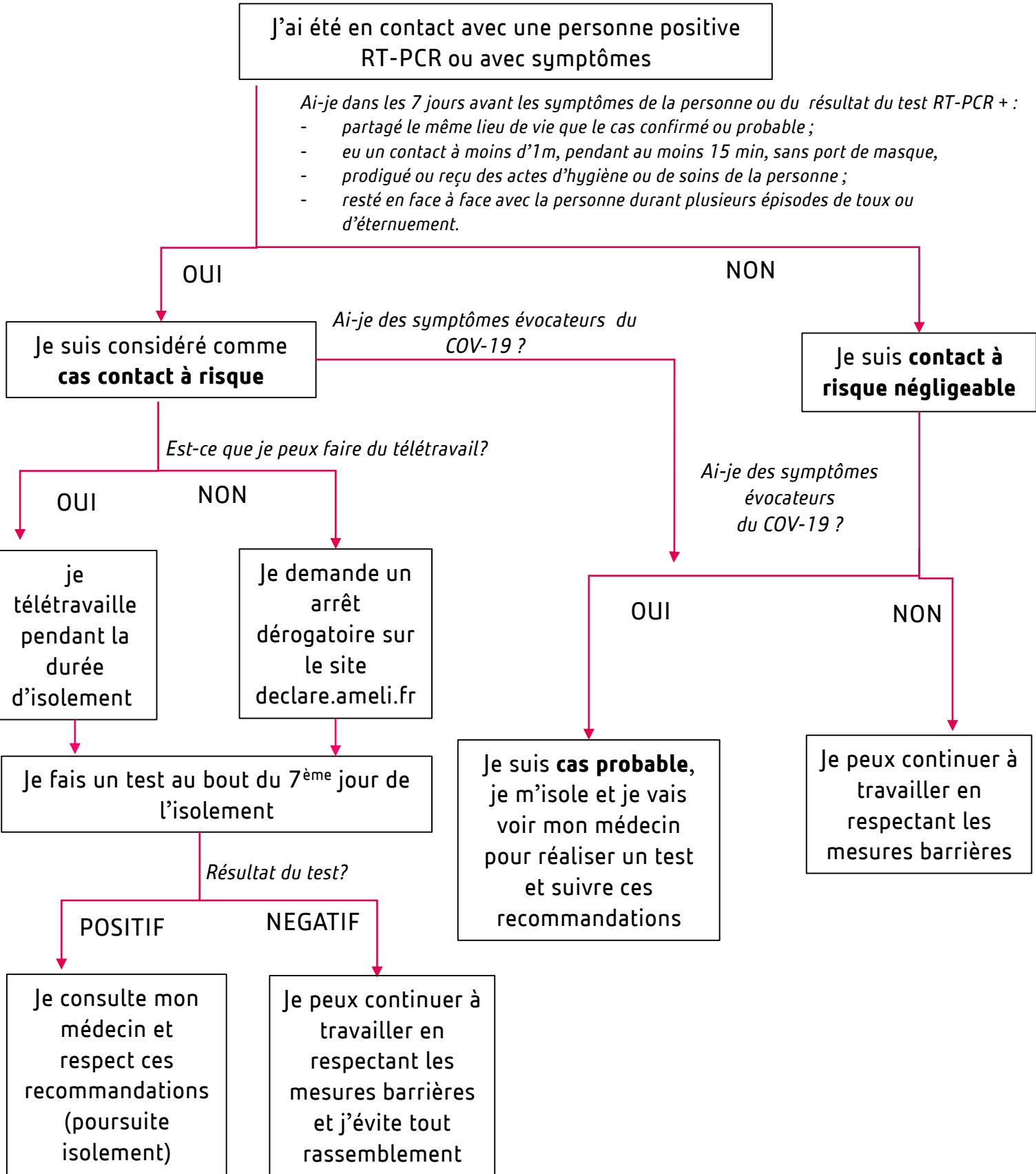
Saluer sans
se serrer
la main,
éviter les
embrassades



Respecter la
distance
minimale de
1m

CONDUITE À TENIR EN CAS DE SUSPICION / CAS COVID19

2- CAS CONTACT



N°19
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.



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°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 PRÊT A DEJEUNER

Pour les universités : seule la vente à emporter est autorisée

Une offre de produits servie en sacs kraft, à consommer dans la salle de restauration habituelle ou sur un autre lieu convenu avec le client (salle de classe, gymnase, Etc.)

Les repas sont préparés à l'avance et maintenus au froid jusqu'au service, les serviettes en papier, les boissons individuelles ou le pain sont insérés dans le sac kraft par le personnel Elixir. La restauration par les convives se fait sur le lieu défini avec le client.

A privilégier l'enlèvement du repas par l'équipe clients ou par les élèves directement (si suffisamment grands). La livraison des repas peut être également réalisée sur demande client dans le lieu défini par le client

Préconisations pour la préparation et la remise des produits

- ☐ Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières » - Annexe 10.
- ☐ **Cas des convives > à 6 ans** : Veiller à l'affichage « port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements » - Annexe 13

Aménagement des points de service

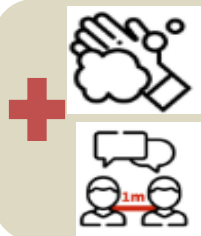
- ☐ Positionner une paroi pleine en plexiglas et couvrant la longueur du poste
- ☐ Effectuer un marquage au sol pour la file

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 à usage unique 



Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn

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

Si le lieu de restauration choisi par le client est le self, le self doit être agencé et organisé selon les modalités de la fiche N°11

Rappel : Interdiction de consommer debout en intérieur et en extérieur, y compris des boissons

 ★ **Nettoyer et désinfecter les points de contact *a minima* 2 fois par jour, avant et après la remise des repas**

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 PRÊT A DEJEUNER

PRÉVENTION – LIVRAISON DES REPAS PAR LE PERSONNEL ELIOR

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

★ Ajouter à votre tenue de service

- ☐ Masque à usage unique



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°22

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

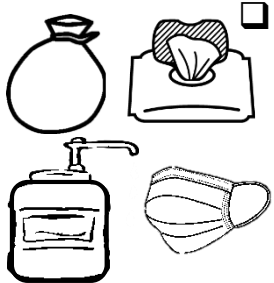
Ajouter à votre tenue habituelle :



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

N°23
1/2

CENTRE DE FORMATION, EPIDE, CENTRES DE LOISIRS, CENTRES AERES (avec ou sans hébergement) et RESTAURATION

L'organisation doit se faire en collaboration avec l'équipe client afin de limiter les regroupements et les croisements importants entre les groupes de convives.

Les décisions sont à formaliser avec votre client

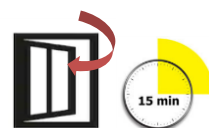
CAS DE LA RESTAURATION EN INTERIEUR

- ☐ Se référer à la fiche N°10 pour la restauration à table
- ☐ Se référer à la fiche N°11 pour la restauration en self
- ☐ Se référer à la fiche N°21 pour la restauration rapide

Le port du masque est obligatoire pour les enfants de plus de 6 ans.

AERATION & CLIMATISATION

- ☐ Ventilateur et brumisateurs proscrits (sauf dans les chambres individuelles) 
- ☐ La climatisation est possible si le flux d'air n'est pas dirigé vers les personnes et sans recyclage d'air avec un filtre régulièrement entretenu (se rapprocher du mainteneur)
- ☐ **Aération des locaux par ouvertures des ouvrants naturels 15 min**
 - Dans les locaux avant l'accueil du public
 - Entre chaque activité
 - Au moment du déjeuner (si en intérieur)
 - Lors de chaque moment de nettoyage d'une pièce



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
2/2

CENTRE DE FORMATION, EPIDE, CENTRES DE LOISIRS, CENTRES AERES (avec ou sans hébergement) et RESTAURATION

NETTOYAGE DES LOCAUX



- ☐ Un nettoyage approfondi doit être réalisé avant l'ouverture des locaux – protocole habituel (à voir)
- ☐ Les fenêtres doivent être ouvertes durant les phases de nettoyage des locaux
- ☐ Nettoyage des sols et grandes surface *a minima* 1 fois par jour
- ☐ Nettoyage et désinfection des points de contact *a minima* 1 fois par jour selon protocole ELIOR
- ☐ Nettoyage et désinfection des objets partagés (livres, ballons...) 1 fois par jour ou isolement 24h avant réutilisation
- ☐ Sanitaires : nettoyage et désinfection *a minima* 1 fois par jour
 - Vérifier la présence de savon
 - Vérifier la présence d'essuies mains à usage unique
 - Présence de poubelle à couvercle non manuel

NETTOYAGE DES CHAMBRES et du LINGE PERSONNEL des ENFANTS



- ☐ Les lits doivent être espacés de 1m
- ☐ Ne pas secouer le linge de lit, les serviettes
- ☐ Eviter tout contact du visage avec la literie, les serviettes
- ☐ Ne pas coller le linge contre soi
- ☐ Veiller au respect des distances entre le linge propre et le linge sale
- ☐ Nettoyage du linge (linge de lit et linge personnel des enfants) : 60°C cycle de 30min
- ☐ Aération des chambres 2 fois par jour durant 15 min et lors du nettoyage
- ☐ Nettoyage des points de contacts avec une désinfection 1 par jour
- ☐ Nettoyage des sols et grandes surfaces 1 par jour
- ☐ Si évacuation de déchets, éliminer les déchets dans un sac poubelle, en le fermant dans la chambre et en évitant tout effet soufflet.

PORT DU MASQUE



- ☐ Obligatoire dans toutes les zones, pour les + 6 ans
- ☐ Obligatoire pour les collaborateurs ELIOR – masque à usage unique
- ☐ Prévoir et identifier une poubelle spécifique pour les masques jetables dans les zones communes (Fiche n°20)

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°24

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



Encaissement

- ☐ Afficher en caisse et communiquer auprès des convives que le paiement par badge ou CB est à privilégier (voir affiche Marketing).
- ☐ Passage du badge et prise de ticket par le convive
- ☐ Prévoir des pochettes plastiques en caisse et demander au client d'y glisser le chèque ou d'y mettre la monnaie en cas de recharge de badge par exemple
- ☐ Arrêt de l'auto-encaissement

Porter en plus de la tenue de travail habituelle :

- ☐ Un 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 la caisse
Se nettoyer et se désinfecter les mains régulièrement pendant le passage en caisse, et en particulier si paiement en espèce par les convives



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

★ **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

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 flamme 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.

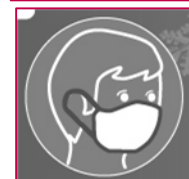
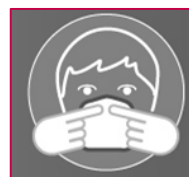


Le port du masque reste une mesure complémentaire au respect des gestes barrières : lavage des mains, distanciation physique, Etc.

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^{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

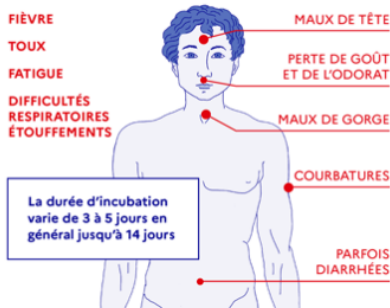


Utilisez un mouchoir
à usage unique et jetez-le

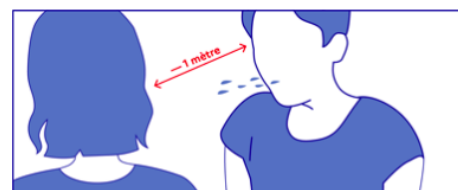


Saluez sans se serrer la main,
évités les embrassades

Quels sont les signes ?



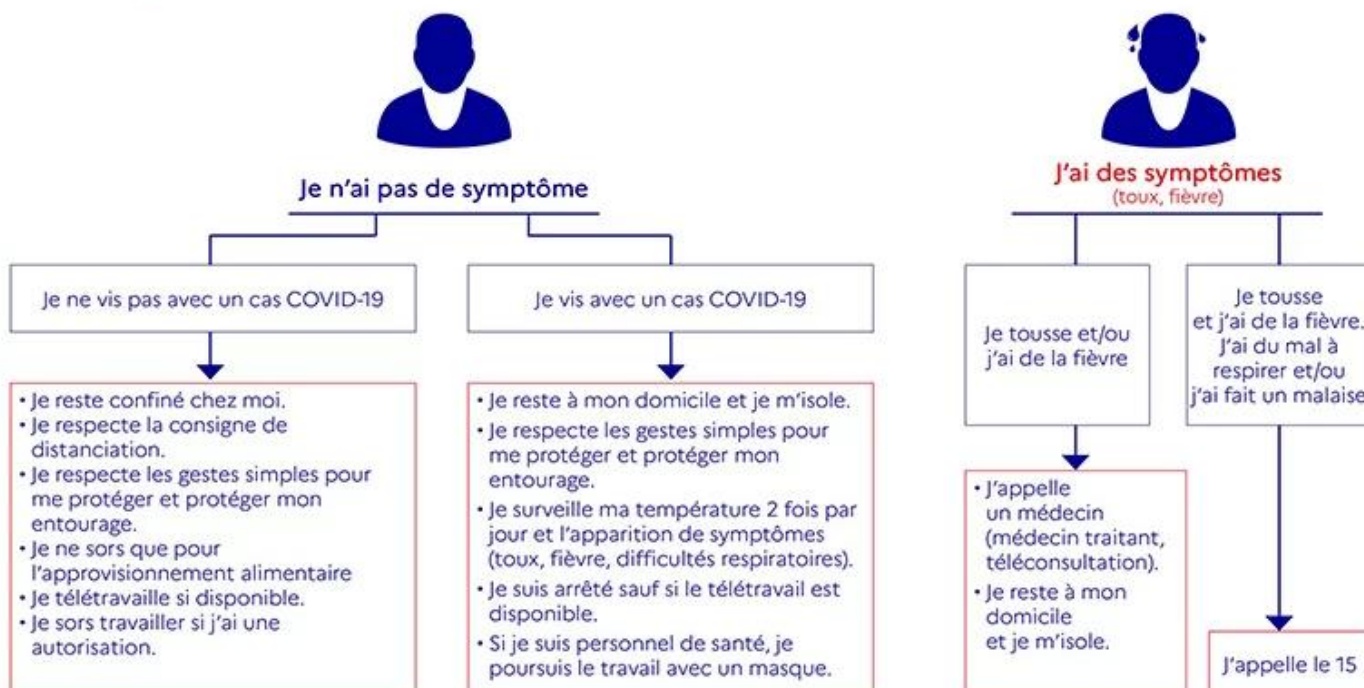
Comment se transmet-il ?



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

Coronavirus : quel comportement adopter ?

Coronavirus COVID-19





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





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

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

IDENTIFICATION DES ENTREPRISES

ENTREPRISE UTILISATRICE	ELIOR

1. Consignes particulières liés au COVID 19

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

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

2. Remise en fonctionnement et test des installations / équipements

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

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

3. Inspection commune des zones d'intervention

Procéder à une inspection commune des zones d'intervention entreprise utilisatrice / elior.

Définir les aménagements des espaces de travail à mettre en place pour respecter les règles sanitaires liées au COVID19 (distance 1m, marquage au sol, installations de plexiglas, etc....)

Observations	Actions à mettre en place	Responsable

4. Rappels des contacts sur site

Contact	Nom	Téléphone / mail
Interlocuteur entreprise utilisatrice		
Poste de garde		
Numéros d'urgence - Secours sur site		
Responsable de secteur <u>elior</u>		
Maintenance des installations (électricité, eau, etc.		
Maintenance des équipements de cuisine		

5. Date et signatures des entreprises

Avenant au plan de prévention établi le : _____ à : _____

ENTREPRISE UTILISATRICE	ELIOR
Nom du signataire :	Nom du signataire :
Fonction :	Fonction :
Signature :	Signature :



Annexe 8

PORT DES EQUIPEMENTS DE TRAVAIL

	MASQUE A USAGE UNIQUE	GANTS JETABLES	CHARLOTTE JETABLE	VISIÈRE
RECEPTION MARCHANDISES	X			
MAGASIN/DECARTONNAGE	X			
DECONDITIONNEMENT	X	X	X	
PREPARATION FROIDE	X	X	X	
PREPARATION CHAUDE	X		X	
CONDITIONNEMENT & DRESSAGE	X	X	X	
PLONGE	X			
PREPARATION SERVICE A TABLE	X			
RESTAURATION A TABLE	X			X
RESTAURATION EN SELF (*)	X			X (pour les points de service <u>si</u> <u>absence de</u> <u>plexiglas</u>)
RESTAURATION RAPIDE – PRÊT A DEJEUNER	X			X (pour les points de service <u>si</u> <u>absence de</u> <u>plexiglas</u>)
PORTAGE A DOMICILE (**)	X			X (si entrée chez le convive)
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 Etablissements Enseignement RSP v07 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 Etablissements Enseignement RSP v07 – octobre 2020

- | | |
|---|--|
| ☐ Les gestes barrières | ☐ Nettoyage et désinfection |
| ☐ Prise de poste / Vestiaires | ☐ Portage à domicile |
| ☐ Sanitaires du personnel | ☐ La livraison sur « sites livrés » |
| ☐ Sanitaires des convives | ☐ Retour bacs gastro et cagettes |
| ☐ Réception des marchandises | ☐ Intervention d'un visiteur tiers ou entreprise prestataire extérieure |
| ☐ Magasin / Décartonnage / Répartition | ☐ Conduite à tenir en cas de suspicion/cas COVID19 |
| ☐ Production – Toutes zones | ☐ La gestion des masques usagés |
| ☐ Plonge | ☐ La restauration rapide – prêt à déjeuner |
| ☐ Conditionnement et dressage | ☐ Le covoiturage |
| ☐ La restauration à table | ☐ Centres de loisirs, centres aérés |
| ☐ La restauration en self | ☐ Passage en caisse |
| ☐ Zone de restauration / salle de pause pour les collaborateurs ou équipe client | |
| ☐ Espaces et bureaux administratifs pour les salariés Elior | |

+ Annexes



En vous remerciant par avance de respecter ces consignes

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



POINT HYGIENE DES ALIMENTS & SECURITE AU TRAVAIL

Feuille d'émargement

(à renvoyer à votre Responsable de secteur + coordinateur sécurité)

Thème du point hygiène des aliments & sécurité au travail :

Mesures de prévention COVID 19

Nom du site :

CDPF :

Responsable du site :**Responsable de secteur :**

Date :

Commentaires :

[illegible]

Questions des participants :

Annexe 10

INFORMATION CORONAVIRUS

COVID-19

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES



**Se laver régulièrement
les mains ou utiliser une
solution hydro-alcoolique**



**Tousser ou éternuer
dans son coude
ou dans un mouchoir**



**Se moucher dans
un mouchoir à usage unique
puis le jeter**



**Eviter
de se toucher
le visage**



**Respecter une distance
d'au moins un mètre
avec les autres**



**Saluer
sans serrer la main
et arrêter les embrassades**



**En complément de ces gestes, porter un masque
quand la distance d'un mètre ne peut pas être respectée**



GOVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS



0 800 130 000
(appel gratuit)

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

Annexe
12

SAUVETEURS SECOURISTES DU TRAVAIL

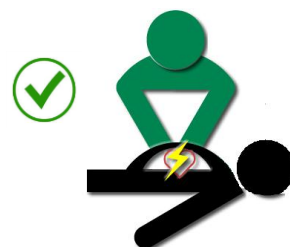


En matière de sauvetage-secourisme du travail, la pandémie de COVID-19 implique certains ajustements dans la conduite à tenir face à un arrêt cardiorespiratoire. Durant la phase de pandémie liée au COVID-19, l'ILCOR (International liaison committee on resuscitation) recommande de modifier la conduite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



Enfant / nourrisson



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

Annexe
13

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE

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



+ 6 ans

**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 de
1m

**Annexe
14**

GESTION DES MASQUES CONVIVES ABANDONNES

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

1

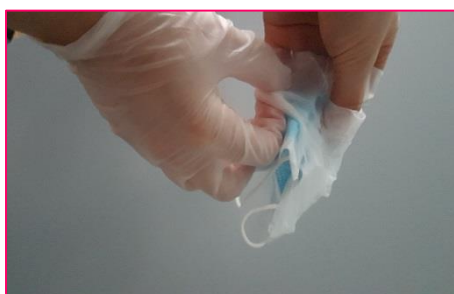
Mettre une paire de gant pour ramasser le masque

**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



Annexe
15

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

