



GUIDE DE PREVENTION

COVID19

B&I

Etablissement de restauration

-

v09

PREFACE

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

Un objectif : la sécurité des personnels et des convives !

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

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

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

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

C'est le but du guide Elior.

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

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

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

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

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

François-Henri BOLNOT

Docteur vétérinaire, Docteur en microbiologie

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

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

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

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

- Le Docteur Christophe LACOMBA - médecin du travail coordinateur ACMS
- Le Docteur Marielle DURMORTIER - médecin du travail coordinateur ACMS

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

INTRODUCTION

Afin de vous accompagner dans la mise en place des **mesures spécifiques COVID19** sur votre site, ce guide de prévention est 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.

Ce guide vous accompagne sur l'organisation du restaurant, la vente à emporter est à privilégier dans ce contexte sanitaire.

Références utilisées pour l'élaboration de ce guide

- Décret N°2020-1310 du 29 octobre 2020 – modifié par le décret N°2021-76 du 27 janvier 2021
- Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de Covid19 – 23 mars 2021
- Fiche métier du ministère du travail : Covid19 Organisation et fonctionnement des restaurants d'entreprise – 23 mars 2021
- Avis du Haut conseil de la santé publique dont celui du 21 mai 2020 et du 04 octobre 2020
- Protocole sanitaire du Syndicat National de Restauration Collective (SNRC) v03 en date du 17/11/20
- Protocole de déconfinement commun à toute la profession HCR – code de bonne conduite du 22/05/2020
- Guide sanitaire pour les professionnels CHRD – Edition du 29/06/2020

COVID-19

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

INFORMATION DES EQUIPES

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

INFORMATION

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

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

Chaque point du guide ainsi que ses évolutions doivent être abordés et commentés avec les collaborateurs.

En particulier :

- Les gestes barrières (Fiche N°1)
- La hotline dédiée au covid19 - Annexe 6
- Le lavage régulier des mains - Annexe 1
- Le port des équipements de travail - Annexe 7
- La conduite à tenir en cas de suspicion ou cas Covid+ d'un collaborateur (Fiche N°19)
- Les dispositions pour les secouristes sauveteurs du travail – Annexe 11

cf. annexe 8 – émargement à faire signer après avoir informer chaque collaborateur des règles de prévention à mettre en œuvre au moment de la réouverture, lors de la diffusion de nouvelles versions du guide et pour tout nouvel arrivant après la réouverture (y compris en cas de recours à des salariés temporaires).

- Rappeler aux équipes que les autres règles : Sécurité au travail et respect du Plan de Maîtrise Sanitaire restent applicables.
- Le guide et l'annexe du DUER doivent être imprimés et à la disposition de l'ensemble du personnel ELIOR.

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

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

SOMMAIRE

- Fiche N°1 : Les gestes barrières
- Fiche N°2 : Prise de poste / Vestiaires
- Fiche N°3 : Sanitaires du personnel
- Fiche N°4 : Sanitaires convives
- Fiche N°5 : Réception des marchandises
- Fiche N°6 : Magasin / Décartonnage / Répartition
- Fiche N°7 : Production – Toutes zones
- Fiche N°8 : Plonge
- Fiche N°9 : Conditionnement & dressage
- Fiche N°10 : La restauration en salle à manger
- Fiche N°11 : La restauration en self
- Fiche N°12 : Passage en caisse
- Fiche N°13 : Zone de restauration / salle de pause pour les collaborateurs
- Fiche N°14 : Espaces et bureaux administratifs pour les salariés Elior
- Fiche N°15 : Nettoyage et désinfection
- Fiche N°16 : Livraison de sites livrés
- Fiche N°17 : Retour cagettes et bacs gastronormes
- Fiche N°18 : Intervention d'un visiteurs tiers ou prestataire entreprise extérieure
- Fiche N°19 : Conduite à tenir en cas de suspicion / cas COVID19
- Fiche N°20 : La gestion des masques usagés
- Fiche N°21 : La restauration rapide
- Fiche N°22 : Prestations Annexes : room services / centre de conférence
- Fiche N°23 : Covoiturage

*NB : En cliquant sur la fiche dans le sommaire, vous y accédez directement.
En cliquant sur la flèche en haut de chaque fiche vous retournez au sommaire*

Annexe 1 : Se laver les mains avec du savon

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

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

Annexe 4 : Retirer ses gants en évitant toute contamination

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

Annexe 6 : Elior, le Covid et moi

Annexe 7 : Tableau synthétique du port des équipements

Annexe 8 : Feuille d'émargement – Point hygiène & sécurité au travail

Annexe 9 : Affiche « les gestes barrières »

Annexe 10 : Zone de réception – à l'attention des chauffeurs/livreurs fournisseurs

Annexe 11 : Sauveteurs secouristes du travail

Annexe 12 : Affiche « Port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements »

Annexe 13 : Gestion des masques convives abandonnés

Annexe 14 : Affiche Engagement Elior

Annexe 15 : Affiche « capacité maximale d'accueil »

Annexe 16 : Affiche « point de désinfection des mains convives »



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. **En cas d'absence de port de masque, la distance doit être de 2 mètres (restauration, pause café, cigarettes, Etc.)**



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

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m





N°2





PRISE DE POSTE / VESTIAIRES

Avant la prise de poste de chaque collaborateur et dès leur arrivée sur le site, voici les mesures préventives à réaliser. Organiser des roulements pour entrer dans les vestiaires afin de respecter la distanciation physique et afficher l'organisation à proximité. **Le masque est à conserver en permanence.**

PRÉVENTION

-  Vérifier la présence du savon référencé dans le distributeur et la présence d'essuie-mains à usage unique tous les matins,
- Recharger en savon et en essuie mains à chaque manque constaté
-  Désinfecter a minima 2 fois par jour tous les points de contact avec les mains : poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains, Etc.
- Nettoyer et désinfecter les vestiaires 2 fois par jour
- Aérer lorsque cela est possible, en l'absence de personnel, au moins 15 min toutes les 3 heures ou quelques minutes toutes les heures

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

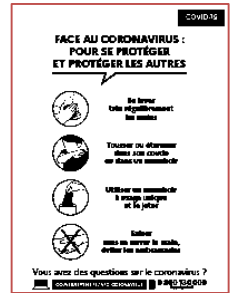
N°3

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 9
- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « Se laver les mains » Annexe 1.
- Vérifier la présence du savon référencé dans le distributeur et la présence d'essuie-mains à usage unique tous les matins.
- Recharger en savon et en essuie mains à chaque manque constaté
- Afin d'éviter les manipulations des poignées, dans la mesure du possible, laisser les portes d'accès ouvertes ou entre-ouvertes
- Désinfecter *a minima* 2 fois par jour tous les points de contact avec les mains : poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains, etc.
- Aérer lorsque cela est possible, en l'absence de personnel, *a minima* 15 minutes toutes les 3 heures ou quelques minutes toutes les heures



Après chaque passage aux sanitaires

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



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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°4

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 9
- 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

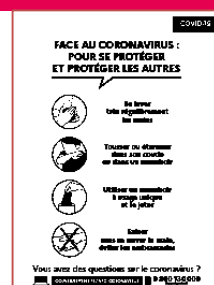
- Vérifier la présence du sac poubelle dans la poubelle. Eliminer le sac (fermé) dès qu'il est plein dans le circuit des déchets banals après l'avoir mis dans un second sac fermé si présence de masque



- 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

- Aérer lorsque cela est possible, en l'absence de personnel, *a minima* 15 min toutes les 3 heures ou quelques minutes toutes les heures



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 10 à destination des chauffeurs/livreurs de nos fournisseurs
- A défaut d'avoir un point d'eau dans la zone réception, mettre à disposition du gel hydro-alcoolique pour les livreurs
-  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



Le port du masque à usage unique 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°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.
- En cas d'utilisation d'outils pour ces opération (cutter de sécurité, ciseaux, Etc.), privilégier la dotation individuelle.



- 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.

**Le port du masque à usage unique 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°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.

- Eviter 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)



Le port du masque à usage unique 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°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
-  Eviter 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



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

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

Changez le masque dès qu'il est mouillé



En cas de présence de masque sur un plateau - cf. Annexe 13



- 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. Redisposer 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.



- Eviter 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**



Le port du masque à usage unique 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°10
1/2

LA RESTAURATION EN SALLE A MANGER

SERVICE A TABLE

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 3 heures avant et après le service hors présence des convives)
- En cas de ventilation mécanique, assurez vous du bon entretien du système
- Laisser, si possible, les portes d'entrées et de sorties ouvertes
- Conserver l'historique des réservations pendant 14 jours en identifiant un contact par table

Accueil des convives en salle

- Jauge : Calculer votre capacité d'accueil (1 personne pour 8m²)** et veillez à l'affichage « Capacité maximale d'accueil » à l'entrée de votre site – cf. Annexe 15
- Veiller à l'affichage « Port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements et lorsqu'ils ne mangent pas » - Annexe 12
- Veiller à l'affichage « les gestes barrières » à l'entrée de la salle de restaurant – Annexe 9
- Mettre à disposition des convives un produit de désinfection des mains (gel hydro-alcoolique, produit type Epicare des, Etc.) à l'entrée et à la sortie de la salle avec Affichage N°16
- Agencer les tables selon 2 options possibles :
 - Option N°1** : Pas de convive face à face et 2 mètres minimum entre 2 chaises occupées par les convives
 - Option N°2** : Disposition de paroi en plexiglas entre les convives (le nettoyage et la désinfection des parois plexiglas est obligatoire après le départ de chaque convive)
- Augmenter l'amplitude horaire si besoin et organiser avec le client le flux des convives pour éviter les attentes en entrée et en sortie de la salle de restaurant
- Fermer les vestiaires pour les clients
- Interdiction de consommer debout en intérieur et en extérieur, y compris des boissons



La jauge doit être toujours respectée quelque soit l'option

Limiter les manipulations par les convives

- Service individuel du pain et des fruits (pas de panières)
- Retirer les salières/ poivrières/ vinaigrettes communes
- Boissons individuelles - suppression des carafes et arrêt des fontaines à eau à fonctionnement manuel
- Proscrire les cartes menus (privilégier des affichages types ardoise ou à l'oral)



Le port du masque à usage unique 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°10
2/2

LA RESTAURATION EN SALLE A MANGER

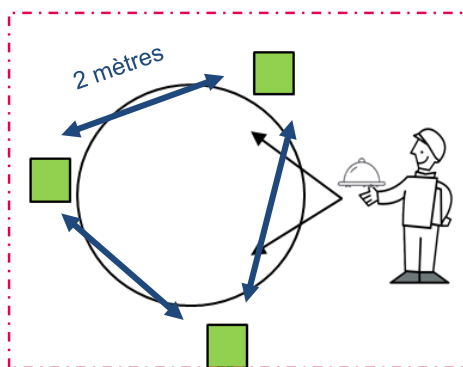
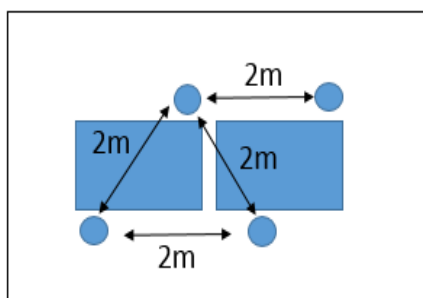
SERVICE A TABLE

PRÉVENTION - LE SERVICE A TABLE

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



la distanciation = 2m
Pas de face à face
Quinconce possible



Rappel : les convives doivent porter leur masque quand ils ne mangent pas (cf. Annexe 12)

Ajouter à votre tenue habituelle

Masque à usage unique

Visière de sécurité ou des lunettes de sécurité



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
- ★ Nettoyer et désinfecter l'emplacement et la chaise après le départ de chaque convive pendant le temps du service

COVID-19

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°11
1/3

LA RESTAURATION EN SELF

Placement libre des convives

La vente à emporter est le moyen de restauration à privilégier dans ce contexte de crise sanitaire

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 3 heures avant et après le service hors présence des convives)
- En cas de ventilation mécanique, assurez vous du bon entretien du système
- Laisser, si possible, les portes d'entrées et de sorties ouvertes

Préparation et agencement de la salle

- Veiller à l'affichage « Port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements et lorsqu'ils ne mangent pas » - Annexe 12
- Veiller à l'affichage « Gestes barrières » - Annexe 9.
- Mettre à disposition des convives un produit de désinfection des mains (gel hydro-alcoolique, produit type Epicare des, Etc.) .) à l'entrée et à la sortie de la salle. Veillez à mettre l'affiche Annexe N°16
- Jauge : Calculer votre capacité d'accueil (1 personne pour 8m²)** et veillez à l'affichage « Capacité maximale d'accueil » à l'entrée de votre site – cf. Annexe 15
- Augmenter l'amplitude horaire si besoin et organiser avec le client le flux des convives pour éviter les attentes en entrée et en sortie de la salle de restaurant
- 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). Dans les files d'attente, la distanciation est de 1 mètre entre les convives



- Fermer les espaces « confinés » où il existe peu de solutions pour diminuer la densité de population (espaces café par exemple) et respecter la jauge 1 personne pour 8m².
- Interdiction de consommer debout en intérieur et en extérieur, y compris des boissons



Le port du masque à usage unique 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°11
2/3LA RESTAURATION EN SELF
Placement libre des convives

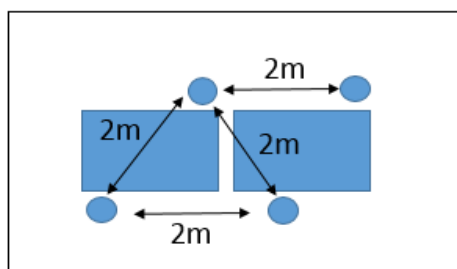
PRÉVENTION – ORGANISATION DE LA SALLE

Préparation et agencement de la salle

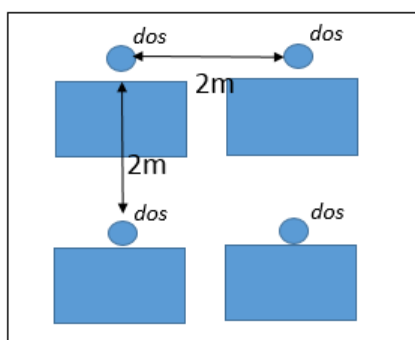
- Agencer les tables selon 2 options possibles

Option N°1 : Pas de convive face à face et 2 mètres minimum entre 2 chaises occupées par les convives

la distanciation = 2m
Pas de face à face
Quinconce possible



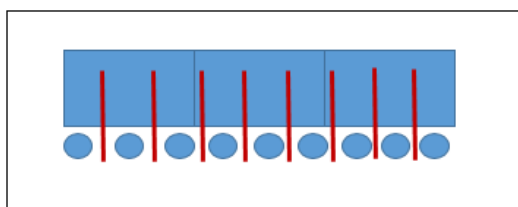
la distanciation = 2m
Pas de face à face



1- La jauge doit être toujours respectée quelque soit l'option
2- En cas d'aménagement extérieurs, les règles s'appliquent à l'identique

Option N°2 : Disposition de paroi en plexiglas entre les convives (le nettoyage et la désinfection des parois plexiglas est obligatoire après le départ de chaque convive)

Avec plexiglass la distanciation peut être <2m
Pas de face à face



interdit

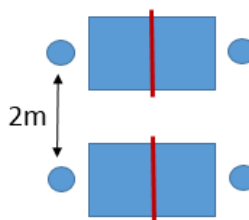


Table
 Convive
 Paroi plexiglas

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

- Positionner une paroi pleine en plexiglas et couvrant la longueur du poste.
- Effectuer un marquage au sol pour la file. Dans la file d'attente, la distanciation est de 1 mètre entre les convives



Le port du masque à usage unique 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°11
3/3

LA RESTAURATION EN SELF

Placement libre des convives

PRÉVENTION

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



Limitier les manipulations par les convives

- A défaut d'être distribués individuellement, mettre à disposition les plateaux et les verres en libre service, en début de ligne de self (juste à proximité du gel hydro alcoolique)
- A défaut d'être distribués individuellement par le personnel de service, les couverts sont préparés en « kit », enveloppés par une serviette en papier (le plus recouvrant possible) et disposés en libre service, de préférence en début de ligne
- Retrait des tables à condiments / Retrait des salières et poivrières/ topping, Etc.
- Boissons individuelles
- Eau : suppression des carafes collectives et des bouteilles collectives
- Eau : arrêt des fontaines à eau à fonctionnement manuel. *Si demande formalisée du client, possibilité de laisser l'accès à la fontaine à eau, en service au verre d'eau individuel, avec présence de gel hydro-alcoolique pour les convives. Veillez à l'affiche Annexe N°16*
- Micro-ondes : arrêt des micro-ondes. *Si demande formalisée du client, possibilité de laisser l'accès au micro-ondes avec présence de gel hydro-alcoolique pour les convives. Veillez à mettre l'affiche Annexe N°16*
- Espacer les denrées afin d'en faciliter leur prise sans toucher celles d'à côté.
- Mettre une affiche invitant les convives à ne pas toucher les denrées proposées avant d'être sûr de leur choix et ne pas reposer une denrée touchée
- Supprimer les salades bars, buffets et panières (pain, bars à salades, fruits, fromage, Etc.)

En cas d'impossibilité d'installation de paroi en plexiglas au niveau du point de service chaud → porter en plus une visière de sécurité ou des lunettes de sécurité



Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn

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



Le port du masque à usage unique est obligatoire



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



COVID-19

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°12

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
- Dans la file d'attente, la distanciation est de 1 mètre
- Doter la caisse d'une poubelle à couvercle non manuel avec sac poubelle
 - Disposer de gel hydro-alcoolique en sortie de caisse



Organiser le passage du convive

- Passage du badge et prise de ticket par le convive
- Favoriser le paiement sans contact et *via* les applications
- Arrêt de l'auto-encaissement (à l'exception des appareils à reconnaissance visuelle des plateaux qui ne nécessitent aucune manipulation par le convive)

En cas d'impossibilité d'installation de paroi en plexiglas → porter en plus une visière de sécurité et lunettes de sécurité



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



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



Le port du masque à usage unique est obligatoire



★ Désinfecter les points de contact et les surfaces (y compris les 2 côtés du plexiglas) 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



N°13

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

- Mettre à disposition un produit de désinfection pour les mains
- Nettoyage et désinfection des mains obligatoire avant l'entrée et à la sortie de la salle
- Veiller à l'affichage « les gestes barrières » - Annexe 9
- Veiller à l'affichage « Port du masque obligatoire » - Annexe 12
- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres (a minima 15 minutes toutes les 3 heures)
- Laisser, si possible, les portes d'entrées et de sorties ouvertes
- Jauge : Calculer votre capacité d'accueil (1 personne pour 8m2)** et veillez à l'affichage « Capacité maximale d'accueil » à l'entrée de votre site – cf. Annexe 15



Limiter les manipulations collectives

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



Si le lieu de restauration des collaborateurs est le self du client, les modalités de la fiche N°11 sont à respecter

Respecter la distanciation physique

- Agencer les tables : pour la restauration et prévoir des roulements des équipes si besoin

Option N°1 : Pas de convive face à face et 2 mètres minimum entre 2 chaises occupées par les collaborateurs

Option N°2 : Disposition de paroi en plexiglas entre les collaborateurs (le nettoyage et la désinfection des parois plexiglas est obligatoire après le départ de chaque collaborateur)

- Fermer les espaces où la distanciation de 2 mètres pour se restaurer ne peut être mise en œuvre.

Le masque doit être porté jusqu'à l'arrivée du 1er plat, doit être porté à chaque fois que l'on ne mange pas. Il doit être également porté lors des déplacements au sein du restaurant



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



COVID-19

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°14

ESPACES ET BUREAUX ADMINISTRATIFS POUR LES SALARIES ELIOR



Le télétravail reste le mode de fonctionnement à privilégier dans la mesure du possible

PRÉVENTION

Pour plus de détails, se référer au guide structure

- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières » dans ces locaux – Annexe 10
- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres (quelques minutes toutes les heures ou *a minima* 15mn toutes les 3 heures)
- En cas de ventilation mécanique, assurez vous du bon entretien du système

Se nettoyer et se désinfecter les mains :



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

Organiser la distanciation 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

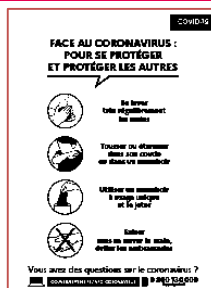
- Remplacer tout ce qui est à usage collectif par du matériel à usage individuel, sinon prévoir une désinfection après chaque utilisation : crayons, marqueurs, agrafeuses, calculatrices, Etc.
- Organiser l'utilisation raisonnée des matériels et équipements collectifs : téléphone, photocopieur, sanitaires, 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



Le port du masque à usage unique 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°15

NETTOYAGE ET DESINFECTION



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

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

- ❖ Nettoyer et désinfecter les zones de rencontres et rassemblement du personnel ou des convives
 - Salle de restaurant, cafétéria.
 - Salle de pause, local commun.
- ❖ Nettoyer et désinfecter dans toutes les zones, 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 spécifiques de nettoyage et désinfections établissements d'entreprise pour l'utilisation des produits lessiviels

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°16

LIVRAISON DE SITES LIVRES

La livraison des sites livrés est autorisée mais doit être réalisée sans 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

Attention : en période de restrictions, vous devez être munis de votre attestation et/ou justificatif employeur



Le port du masque à usage unique est obligatoire



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.).
- Aérer le véhicule
- 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.

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 de type chirurgical tout au long de sa visite ou de son intervention (lui fournir si besoin)



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



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

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



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

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°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, antigénique ou sérologique. Orientation vers un médecin et suivi des préconisations médicales : arrêt de travail, durée de l'isolement, Etc.
- **Cas contact à risque** :
Toute personne :
 - Ayant partagé le même lieu de vie que le cas confirmé ou probable ;
 - Ayant eu un contact direct avec un cas confirmé ou probable, en face à face, à moins de 2 mètres (ex. conversations, repas, flirts, accolades, embrassades, pauses café, etc.) et sans port de masque ;
 - Ayant prodigué ou reçu des actes d'hygiène ou de soins ;
 - Ayant partagé un espace confiné (bureau ou salle de réunion, véhicule personnel, Etc.) pendant au moins 15 minutes avec un cas sans port du masque ;
 - Etant resté en face à face avec un cas durant plusieurs épisodes de toux ou d'éternuement.



Les cas **probable, confirmé et contact à risque** ne doivent pas se présenter sur leur lieu de travail
Faire valider les situations par la Ligne COVID

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

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

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

Pour toute question contacter la ligne COVID Elior 01.71.13.37.50

COVID-19

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



Se laver les
mains très
régulièrement



Tousser ou
éternuer dans
son coude
ou dans un
mouchoir



Utiliser des
mouchoirs à
usage unique



Saluer sans
se serrer
la main,
éviter les
embrassades



Respecter la
distance
minimale de
1m



N°19
2/4

CONDUITE À TENIR EN CAS DE SUSPICION / CAS COVID19

2- CAS CONTACT

J'ai été en contact avec une personne positive ou avec symptômes

Ai-je dans les 7 jours avant les symptômes de la personne ou du résultat du test RT-PCR + :

- *partagé le même lieu de vie que le cas confirmé ou probable ;*
- *eu un contact à moins de 2 mètres sans port de masque,*
- *prodigué ou reçu des actes d'hygiène ou de soins de la personne ;*
- *resté en face à face avec la personne durant plusieurs épisodes de toux ou d'éternuement.*

OUI

NON

Je suis considéré comme
cas contact à risque

*Et j'ai des symptômes
évocateurs de la COV-19*

Je suis **contact à
risque négligeable**

Est-ce que je peux faire du télétravail?

OUI

NON

je
télétravaille
pendant la
durée
d'isolement

Je demande un
arrêt
dérogatoire sur
le site
declare.ameli.fr

*Ai-je des symptômes
évocateurs
du COV-19 ?*

OUI

NON

Je fais un test au bout du 7^{ème} jour de
l'isolement

Je suis **cas probable**,
je m'isole et je vais
voir mon médecin
pour réaliser un test
et suivre ces
recommandations

Je peux continuer à
travailler en
respectant les
mesures barrières

Résultat du test?

POSITIF

NEGATIF

Je consulte mon
médecin et
respect ces
recommandations
(poursuite
isolement)

Je peux continuer à
travailler en
respectant les
mesures barrières
et j'évite tout
rassemblement

Cas contact – Isolement 7 jours
Cas positif – Isolement 10 jours



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 :**

3 conditions cumulatives

- contact direct avec un cas confirmé ou probable,
- moins de 2 mètres en face à face (ex. conversations, repas, 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*

Téléchargez TousAntiCovid

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



Télécharger l'application

#Tous
AntiCovid



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, retirer le sac et le fermer en évitant tout effet soufflet. 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 13 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
1/3

LA RESTAURATION RAPIDE

VENTE A EMPORTER / CLICK & COLLECT / DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

La vente à emporter est le moyen de restauration à privilégier dans ce contexte de crise sanitaire

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 3 heures)
- En cas de ventilation mécanique, assurez vous du bon entretien du système
- Laisser, si possible, les portes d'entrées et de sorties ouvertes

Préparation et agencement de la salle

- Veiller à l'affichage « Port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements et lorsqu'ils ne mangent pas » - Annexe 12
- Veiller à l'affichage « Gestes barrières » - Annexe 9.
- Mettre à disposition des convives du gel hydro-alcoolique à l'entrée de la salle et veillez à mettre l'affichage explicatif - Annexe 16.
- Fermer les espaces où il existe peu de solutions pour diminuer la densité de population (espaces café par exemple).

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

- Organisation de la salle de restauration : cf. encart « préparation et agencement » de la fiche N°11
- Jauge : Calculer votre capacité d'accueil (1 personne pour 8m²) et veillez à l'affichage « Capacité maximale d'accueil » à l'entrée de votre site - Annexe 15
- Fermer les espaces où la distanciation de 2 mètres ne peut être mise en œuvre.

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

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. Dans les files d'attente, la distanciation est de 1 mètre entre les convives

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



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

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°21
2/3

LA RESTAURATION RAPIDE

VENTE A EMPORTER / CLICK & COLLECT / DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

PRÉVENTION

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

Limitier les manipulations par les convives

- Pour les salades à composer, le personnel Elior prend en charge l'intégralité du service du convive (base sur mesure + composition)
- Toutes les portions individuelles sont présentées emballées (desserts, plats, Etc.)
- Les fruits et les pains sont présentés emballés individuellement ou distribués individuellement par le personnel de service
- A défaut d'être distribués individuellement par le personnel de service, les couverts sont préparés en « kit », enveloppés par une serviette en papier (le plus recouvrant possible) et disposés en libre service, de préférence en début de salle
- Retrait des tables à condiments / Retrait des salières et poivrières/ topping, Etc.
- Boissons individuelles (suppression des carafes collectives et arrêt des fontaines à eau à fonctionnement manuel).
- Espacer les denrées afin d'en faciliter leur prise sans toucher celles d'à côté.
- Mettre une affiche invitant les convives à ne pas toucher les denrées proposées avant d'être sûr de leur choix et ne pas reposer une denrée touchée
- Supprimer les salades bars et buffets (pain, bars à salades, fruits, fromage...) si utilisation d'un même ustensile de services par les convives y compris en cas de prise manuelle
- Micro-ondes : arrêt des micro-ondes. *Si demande formalisée du client, possibilité de laisser l'accès au micro-ondes avec présence de gel hydro-alcoolique pour les convives. Veillez à l'affichage Annexe 16*

En cas d'impossibilité d'installation de paroi en plexiglas → porter en plus une visière de sécurité ou des lunettes de sécurité



Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn

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



Le port du masque à usage unique est obligatoire



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

COVID-19

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°21
3/3

LA RESTAURATION RAPIDE

VENTE A EMPORTER / CLICK & COLLECT / DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE

PRÉVENTION – DISTRIBUTION AUTOMATIQUE (DA)

Si des machines en DA (machines à café, distributeurs de boissons froides et chaudes, distributeurs de produits de snacking, Etc.) sont présentes dans des espaces suffisamment ouverts, vous pouvez maintenir leur fonctionnement avec les préconisations suivantes :

- Disposer du gel hydro-alcoolique à proximité de la machine pour les convives
- Veillez à mettre un affichage explicatif sur la nécessité de mettre du gel sur leurs mains avant utilisation de la machine (cf. Affiche Annexe 16)



★ **Comme tous les points de contact, les écrans ou les boutons de commande doivent être nettoyés et désinfectés *a minima* 2 fois par jour.**

COVID-19

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°22
1/3

PRESTATIONS ANNEXES : ROOM SERVICE/ CENTRE DE CONFERENCE

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

Pour rappel, les moments de convivialité réunissant les salariés en présentiel dans le cadre professionnels sont suspendus – protocole national du 23/03/2021


LIVRAISON PLATEAUX REPAS

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


La livraison des plateaux repas

- La prestation doit être livrée sur chariot
- Pendant la livraison, se munir d'un gel hydro-alcoolique afin de se désinfecter régulièrement les mains
- Les sens de circulation du site définis par le client doivent être respectés
- Remise de la prestation au client
 - Si la salle est occupée, laisser à la porte du lieu de livraison le chariot avec les plateaux repas
 - Si la salle est vide, la prestation peut rentrer en salle
- Après la livraison, se nettoyer et se désinfecter les mains
- A la fin du repas, le client doit lui même débarrasser la salle : tous les déchets sont mis dans un grand sac poubelle mis à sa disposition. Ce sac doit être déposé sur le chariot par le client ou dans un coin de la salle.
- Après récupération du chariot ou retour de la livraison
 - Nettoyer et désinfecter le chariot : insister sur les points et zones de contacts avec les mains.





Aucun contact physique pour saluer ou dire bonjour



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



Le port du masque à usage unique 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

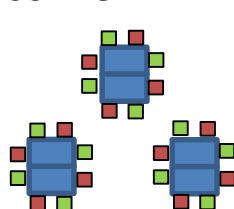


PRESTATIONS ANNEXES / ROOM SERVICE/ CENTRE DE CONFERENCE

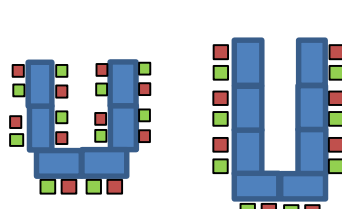
AUDITORIUM – ESPACES DE REUNION : AGENCEMENT

Préparation et agencement de l'espace

- Définir une « jauge » précisant le nombre de personnes pouvant être présentes simultanément dans un même espace en respectant la distanciation physique - *Prévoir 4m² par personne.*
- Cette « jauge » doit faire l'objet d'un affichage.
- Aménager les salles et auditorium en laissant 1m entre chaque personne



Organisation en îlots



Organisation en U



Organisation en I

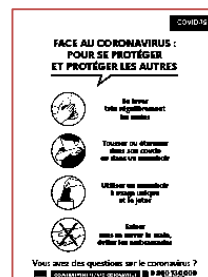


Organisation en rangées

Place libre

Place occupée

- En cas d'absence de ventilation mécanique, aérer régulièrement les locaux par l'ouverture des fenêtres (*a minima* 15 minutes toutes les 3 heures ou quelques minutes toutes les heures)
- En cas de ventilation mécanique, assurez vous du bon entretien du système
- S'assurer de la présence de gel hydro alcoolique à disposition et veillez à mettre l'affichage – Annexe 16
- **Port du masque obligatoire en permanence pour toute personne**
- Veiller à l'affichage « les gestes barrières » et « port du masque 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°22
3/3

PRESTATIONS ANNEXES : ROOM SERVICE / CENTRE DE CONFERENCE

Pour rappel, les moments de convivialité réunissant les salariés en présentiel dans le cadre professionnels sont suspendus – protocole national du 23/03/2021

Sur demande client et uniquement sur demande client formalisée, d'autres prestations annexes (petits déjeuners, pauses, Etc.) peuvent être réalisées.

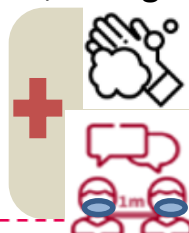
Ces prestations sont sous la responsabilité du client, et doivent faire l'objet d'une procédure spécifique et adaptée avec le client. Vous trouverez ci-dessous les préconisations Elior :

EVENEMENTIEL : PRESTATION DE RESTAURATION

- Veiller à l'affichage « Port du masque obligatoire pour les convives lors des déplacements et lorsqu'ils ne mangent pas » - Annexe 12
- Veiller à l'affichage « Gestes barrières » - Annexe 9.
- Mettre à disposition des convives du gel hydro-alcoolique à l'entrée de la zone de restauration et à la sortie. Veillez à mettre l'affichage explicatif - Annexe 16.
- Organisation de la salle de restauration : cf. encart « préparation et agencement » de la fiche N°11
- Jauge : Calculer votre capacité d'accueil (1 personne pour 8m²) et veillez à mettre l'affichage « Capacité maximale d'accueil » – Annexe 15
- Les conditionnements collectifs sont interdits sauf si le service est effectué par une personne dédiée au service
- Prévoir un service en assiettes/ramequins/conditionnements, Etc. individuels, dressés à l'avance et disposés de façon à éviter les contaminations par les mains des convives (exemple : 3 petits fours dans une assiette).
- Service des boissons effectué par une personne dédiée au service.
- Respect des règles de distanciation lors du passage des convives au buffet et port du masque obligatoire (En cas d'absence de paroi en plexiglas au niveau du point de service → porter en plus une visière).
- Mettre une affiche invitant les convives à ne pas toucher les prestations proposées avant d'être sûr de leur choix et ne pas reposer une denrée touchée.
- Prévoir un service individuel du pain et des fruits, enlever les éléments qui pourraient être partagés à table tels que salières, poivrières, vinaigrette ou sauce, Etc.

★ Ajouter à votre tenue de service

- Masque à usage unique
- Visière de sécurité ou lunettes de sécurité



Se nettoyer et se désinfecter les mains toutes les 20mn

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

COVID-19

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°23

COVOITURAGE

Le covoiturage dans le cadre de l'activité professionnelle est à limiter autant que possible. Il est autorisé en respectant les consignes suivantes.

Note : Le véhicule peut accueillir 2 passagers à l'arrière et un à l'avant au maximum pour une voiture 5 places.

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 restrictions, vous devez être munis de votre attestation de votre attestation et/ou de votre justificatif employeur



Masque obligatoire pour tous les occupants du véhicule



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 :

- Ne pas activer de ventilation ou de climatisation en mode « recyclage d'air »
- Aérer l'habitacle régulièrement

Après le covoiturage :

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

COVID-19

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

Annexe 1

SE LAVER LES MAINS AVEC DU SAVON

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

1

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

**2**

Faire mousser le savon

Frottez le bout des doigts

**3**

Frottez les mains, paume contre paume

**4**

Entrelacez les doigts et frottez

**5**

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

**6**

Encerclez les pouces avec la main opposée et frottez

**7**

Frottez chacun des poignets

**8**

Rincez en vous assurant d'enlever toute trace de savon

**9**

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

**10**

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





Annexe 2

SE FRICTIONNER LES MAINS AVEC DU GEL HYDRO-ALCOOLIQUE

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

Son utilisation nécessite toutefois de prendre des précautions.



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

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



1

Une paume contre l'autre



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

2

3

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



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

4

5

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



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

6

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



Annexe 3

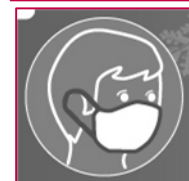
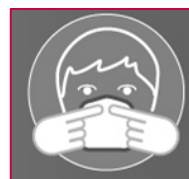
PORTER ET RETIRER SON MASQUE POUR EVITER TOUTE CONTAMINATION

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



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

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



➤ Nettoyez et désinfectez vous les mains avant de mettre le masque.

➤ Une fois les mains lavées et désinfectées, prenez le masque, **le bord rigide vers le haut**.



➤ Moulez **le renfort rigide du haut du masque sur la racine du nez**. **Les masques ont un sens, veillez à ce qu'ils soient mis correctement.**

➤ Placez le masque sur votre visage et attachez-le (soit par les élastiques derrière les oreilles, soit par les lacets derrière la tête et la nuque).

➤ Abaissez le bas du masque sous le menton.

➤ Le port du masque ne doit pas dépasser 4 heures. Au delà de 4 heures, il doit être changé (changez le masque dès qu'il est mouillé) – *Vigilance en zone de plonge, locaux humide et/ou température élevée : risque pour le masque d'être plus rapidement mouillé. Changez dès que nécessaire*

➤ Jetez-le à la poubelle (sac doublé) munie d'un couvercle à pédale.

➤ Puis **lavez et désinfectez vous les mains**.

- Masque bien ajusté = **protection**

- **Ne pas toucher le masque quand vous le portez**

- **Pour l'enlever, saisir les élastiques /liens.**

Ne pas toucher le devant du masque



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

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

Annexe 4

RETIRER SES GANTS EN EVITANT TOUTE CONTAMINATION

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



2 Retirer le gant



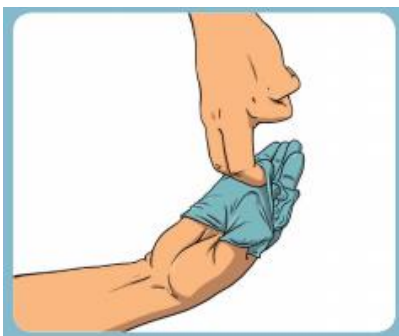
3 Le garder au creux de la main gantée ou le jeter



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



5 Retirer le 2^{ème} gant



6 Jeter les gants
Se laver les mains





Annexe 5

CORONAVIRUS, MALADIE COVID-19

CE QU'IL FAUT SAVOIR

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

CORONAVIRUS

Ce qu'il faut savoir

LES
INFORMATIONS
UTILES



0 800 130 000 (appel gratuit)

gouvernement.fr/info-coronavirus

COMMENT SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES ?



Lavez-vous très régulièrement les mains



Toussez ou éternuez dans votre coude ou dans un mouchoir

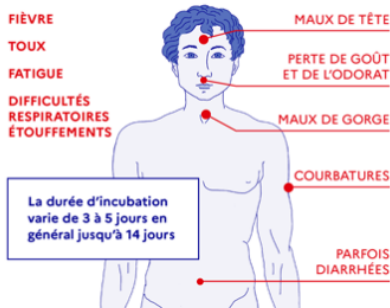


Utilisez un mouchoir à usage unique et jetez-le

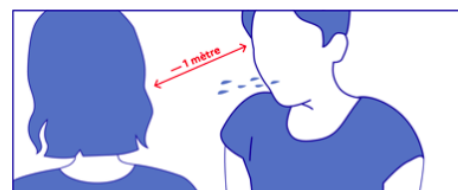


Saluez sans se serrer la main, évitez les embrassades

Quels sont les signes ?



Comment se transmet-il ?



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

Coronavirus : quel comportement adopter ?

Coronavirus COVID-19

Je n'ai pas de symptôme

Je ne vis pas avec un cas COVID-19

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

Je vis avec un cas COVID-19

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

J'ai des symptômes (toux, fièvre)

Je tousse et/ou j'ai de la fièvre

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

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

J'appelle le 15



Annexe 6

ELIOR, LA COVID 19 ET MOI

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

Contactez le numéro d'appel spécifique interne



Un numéro unique pour répondre à vos questions

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

Téléchargez TousAntiCovid



**#Tous
AntiCovid**

Télécharger l'application






PORT DES EQUIPEMENTS DE TRAVAIL

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

 Spécifique COVID19

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

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

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

POINT HYGIENE DES ALIMENTS & SECURITE AU TRAVAIL

Thème : GUIDE DE PREVENTION - COVID 19

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

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

Le guide de prévention COVID19 Elior B&I v09 doit faire l'objet d'une information auprès de vos équipes et d'un déploiement sur votre site

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

GUIDE DE PREVENTION COVID19 B&I v09 – Mars 2021

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

En vous remerciant par avance de respecter ces consignes

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m





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 :

Nom	Prénom	Signature

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 10

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 toute personne 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 jour*



- Avant et Après toute opération de chargement/déchargement se nettoyer les mains.



- Porter en plus de la tenue de travail un masque.

- Porter les EPI: Gilet de haute visibilité, chaussures de sécurité et gants de manutention ou autre.



- Se tenir à l'écart pendant les phases de manœuvres de véhicule et de hayon et signaler l'opération.



- Utiliser un moyen d'aide à la manutention adapté : stabilité / respect de la limite de charge.

- Ne pas superposer les colis pour éviter les chutes d'objets,



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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

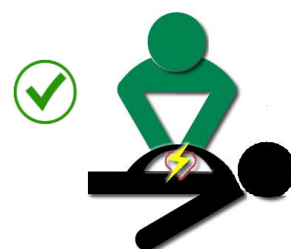


En matière de sauvetage-secourisme du travail, la pandémie de COVID-19 implique **certains ajustements dans la conduite à tenir face à un arrêt cardiorespiratoire**.
 Durant la phase de pandémie liée au COVID-19, l'ILCOR (International liaison committee on resuscitation) recommande de modifier la conduite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

CONDUITE A TENIR FACE A UN ARRÊT CARDIORESPIRATOIRE

Face à une **victime inconsciente** :

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



Face à un **adulte en arrêt cardiorespiratoire** :

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



adulte

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

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE

Masque chirurgical ou de catégorie 1

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



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

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

Il est conseillé de ranger votre masque le temps du repas dans une pochette plastique 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

Annexe
13

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
14**

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



Annexe
15

CAPACITE MAXIMALE D'ACCUEIL

Un nombre maximum de personnes est autorisé simultanément soit **1 personne / 8 m²**.

DANS LA SALLE DE
RESTAURATION :

XX

PERSONNES AUTORISEES EN
MÊME TEMPS AU MAXIMUM

MERCI DE RESPECTER LE NOMBRE MAXIMAL AUTORISE

Notes :

- 1- Le calcul de la capacité maximale d'accueil des convives est à réaliser sur la surface de l'ensemble du restaurant (partie distribution et salle de restauration).
- 2- Ce calcul correspond au nombre de convives pouvant être accueillis en simultané sur votre restaurant. Le personnel Elior n'est pas comptabilisé dans ce calcul.
- 3- Cette jauge s'ajoute aux modalités d'agencement des tables (obligations cumulatives)

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

DIRECTION SANTÉ SÉCURITÉ AU TRAVAIL



INFORMATION CONVIVES

Point de désinfection des mains

Votre restaurant met en place des règles strictes d'hygiène pour garantir votre sécurité, conformément à la législation en vigueur.

**Ici , nettoyez-vous les
mains avec la solution
hydro alcoolique mise à
votre disposition**



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