



Protocole sanitaire pour la reprise d'activité suite COVID 19

Version du 18/06/20 pour la phase 3 du déconfinement pour une mise en place à compter du 22/06/2020



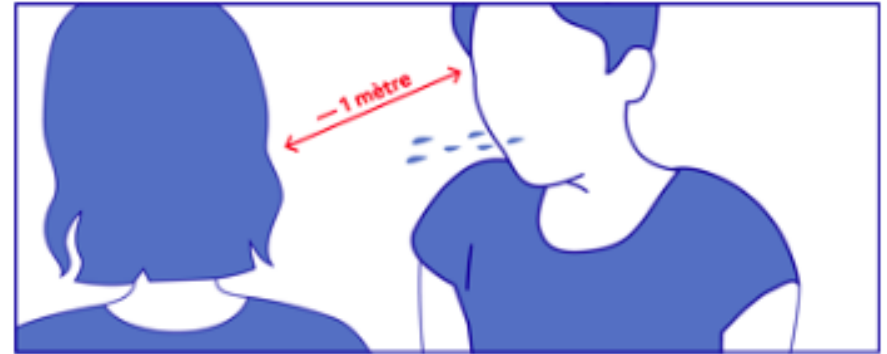
Sommaire :

- 1 Le virus et sa transmission
- 2 Consignes générales d'hygiène et de sécurité sanitaire
- 3 Consignes spécifiques - Approvisionnement/Production
- 4 Consignes spécifiques - Livraison
- 5 Consignes spécifiques - Service
- 6 Consignes spécifiques - Personnel administratif

Les symptômes :



La transmission :



1

Face à face pendant au moins 15 minutes

2

Par la projection de gouttelettes

+ par contact avec des surfaces souillées

Que faire en cas de symptômes évocateurs ?

1 **PREVENIR** son responsable, ou à défaut un collègue, en **RESPECTANT LA DISTANCIATION PHYSIQUE, LES GESTES BARRIERES** et **PORTER UN MASQUE**

2 **S'ISOLER** (vestiaire ou bureau) suivant les conseils de son responsable

Si pas de signe de gravité

3 **CONTACTER** son médecin pour avis médical

4 **RENTREZ CHEZ SOI**

Si signe de gravité
(difficultés respiratoires, malaise)

3 **APPELER LE 15**

4 En fonction de l'avis du médecin régulateur : **RENTREZ CHEZ SOI OU ATTENDRE LES SECOURS**

5 **INFORMER SON RESPONSABLE**, ou service RH

Respecter les gestes barrières :



Lavez-vous très régulièrement les mains.



Eviter de se toucher le visage en particulier le nez et la bouche.



Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher, et le jeter aussitôt.



Tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir en papier jetable.

Focus sur le lavage des mains :

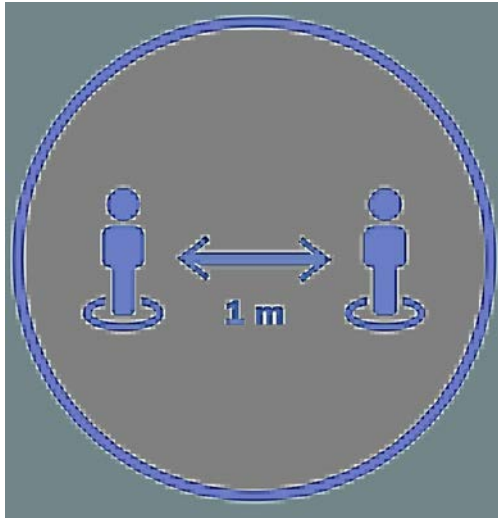


Le lavage doit être réalisé, à minima :

- A l'arrivée sur site,
- Avant d'arriver à son poste de travail,
- En cas de renouvellement d'EPI (avant et après l'avoir retiré),
- Avant et après chaque repas,
- Avant et après être allé aux toilettes,
- Après s'être mouché, avoir toussé, avoir éternué,
- Autant que de besoin après avoir manipulé des objets possiblement contaminés.

Si vous n'avez pas accès à un point d'eau, désinfectez-vous les mains avec un gel hydro-alcoolique.

Respecter la distanciation physique :



Ne pas se **serrer la main**.

Ne pas **s'embrasser**, ni se **faire d'accolade**.

Afin de faciliter le distanciation physique :

- sur les heures d'arrivée et de départ, **les salariés arrivent de manière échelonnée**,
- **des roulements d'équipe sont mis en place**.

Respecter le sens de circulation et les marquages indiqués dans les locaux :



Porter les EPI :

Utilisation :

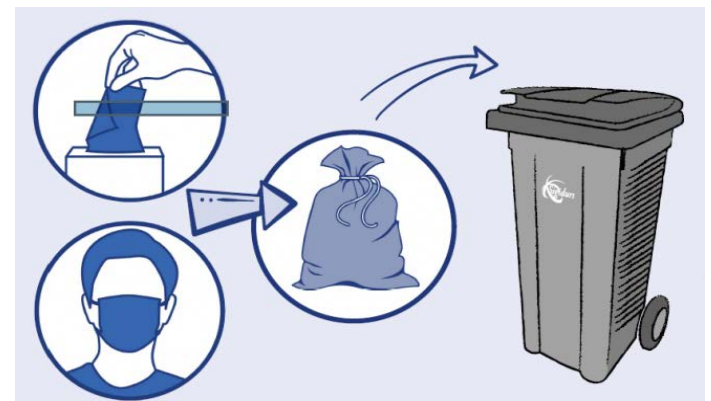
Porter les EPI mentionnés dans les parties « Consignes spécifiques » afin de respecter l'HACCP (chaussures de sécurité, tenues, charlottes, gants, masques, visière).

Points de vigilance :

- Ils devront être remplacés dès qu'ils sont abîmés,
- À chaque changement de masque, avoir les mains propres et désinfectées avant de remettre un nouveau masque,
- Limiter l'utilisation des gants jetables uniquement pour les opérations le nécessitant,
- Tous les équipements jetables ne doivent pas être portés à plusieurs reprises.

Fin de vie :

Jeter dans un sac poubelle fermé puis poubelle noire.



Utilisation des vestiaires :



Lavage des mains
avant d'accéder au
vestiaire



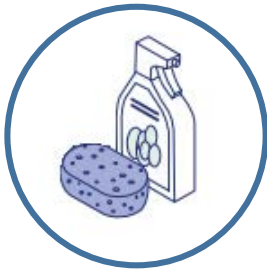
1 seule personne
à la fois



Lavage des mains
après s'être changé

En fin de journée, déposer les vêtements sales,
dans les endroits prévus à cet effet, comme d'habitude.

Nettoyage et désinfection des locaux et équipements :



Respecter les plannings de nettoyage (fréquence augmentée et certain produit modifié).

Nettoyer régulièrement les surfaces et objets manipulés avec une lavette et un produit désinfectant et virucide (EN 14476) et, dans la mesure du possible, ne pas partager d'ustensiles (couteau, pelle, louche, etc...) et d'objets (stylo, clavier, etc.).



Aérer régulièrement (toutes les 3 heures) les pièces fermées, pendant 15 minutes (hormis dans la zone approvisionnement, production, livraison et offices de restauration).



2

Consignes générales d'hygiène et de sécurité sanitaire

Focus sur le restaurant d'entreprise :

L'usage du restaurant d'entreprise **est réduit au strict minimum** et n'est utilisé que par les salariés **ne disposant pas d'un bureau**.

Les salariés respectent les mesures de **distanciation physique** mise en place (nombre de couverts limité selon taille des tables, code couleur et répartition sur 2 à 3 services si besoin).

Point de vigilance :

L'accès ou l'utilisation de certains équipements est supprimée : micro-onde, armoire froide de la pause du matin.

Focus sur les machines à café, bouilloire, etc. :

Chaque utilisateur doit **se laver les mains** avant de la toucher.

EPI :



**Veste, Pantalon,
Chaussures de sécurité**



Charlotte



**Masque
à usage unique**

Distribution :

Les EPI sont distribués chaque jour **par le Responsable Magasin à la sortie du couloir** menant à la zone de décartonnage.

Renforcement du nettoyage :

Des zones contacts et sanitaires :

- Clavier, souris, téléphone, poignées de portes, interrupteurs, écrans, lave-mains, wc
- Fréquence : **2 fois par jour au minimum**

De certains ustensiles et matériels d'office :

- Fréquence : **à chaque utilisation**



Détergent
Désinfectant Technalab

En cas de poste multi-utilisateur : nettoyer et désinfecter entre chaque salarié.

EPI :



**Veste, Pantalon,
Chaussures de sécurité**



**Masque
à usage unique**

Distribution :

Les EPI sont distribués chaque jour **par le Responsable Magasin à la sortie du couloir** menant à la zone de décartonnage.



4

Consignes spécifiques - Livraison

Renforcement de l'hygiène lors des livraisons :

- Appliquer le **gel hydro-alcoolique** avant de débuter la livraison et de retour dans le véhicule avant de reprendre le volant,
- Lors des livraisons, **maintenir une distance de sécurité d'au moins 1 mètre**, et **respecter le sens de circulation indiqué** sur les sites,
- Limiter au maximum **les interactions physiques**,
- Veiller à **ne toucher que le strict nécessaire** (porte, interrupteur) pendant la livraison,
- **Aérer les véhicules** le plus possible.



4

Consignes spécifiques - Livraison

Renforcement du nettoyage :

Les camions sont équipés d'un kit hygiène avec **masque**, **gel hydro-alcoolique**, **gants** et **lingettes désinfectantes**.

En cas d'utilisation d'un camion multi-utilisateurs :
nettoyer et désinfecter entre chaque salarié :

- la clé,
- le volant, les manettes clignotant et essuie-glace
- le levier de vitesses et frein à main,
- le tableau de bord,
- la ceinture de sécurité ainsi que l'attache,
- le rétro,
- la poignée de portière.

EPI :



**Veste, Pantalon,
Chaussures de
sécurité**



Charlotte



- **Durant tout le service**
- **Non obligatoire en office sauf si la distance d'1m entre 2 personnes ne peut être respectée**



5

Consignes spécifiques - Service

Mise à disposition de gel hydro-alcoolique :

Pour le personnel :

A la borne de self « chaud »

Pour les élémentaires :

A l'entrée de la ligne de self

NB : Les enfants de maternelle et d'élémentaire doivent obligatoirement se laver les mains à l'eau et au savon **avant d'entrer dans le réfectoire et après le repas.**

Service des maternelles et des élémentaires :



- Service de l'eau :
 - Si les fontaines n'ont pas servies depuis plusieurs jours, faire couler de l'eau pendant 2 min,
 - Seuls les adultes sont autorisés à utiliser les fontaines à eau après avoir désinfecté les boutons.
→ les adultes servent les enfants à table.



- Aération du restaurant scolaire pendant au moins 15 min :
 - Avant le début du service,
 - Pendant le repas,
 - Pendant le nettoyage.

Service des maternelles :

- En restaurant scolaire
- Sur 2 ou 3 services si nécessaire
- Avec mise en place et utilisation des chaises uniquement sur les points verts (voir schéma)
- Nous vous laissons adapter le positionnement des tables entre les groupes classes en fonction des spécificités de chaque site ET en collaboration avec les équipes de la Ville d'Angers

1m min

Entre
les groupes
classes

1^{er} service :



Nettoyage de l'ensemble des tables

2^{ème} service :



Nettoyage de l'ensemble des tables

3^{ème} service :



Nettoyage de l'ensemble des tables et des chaises

Service des élémentaires :

- En restaurant scolaire
- Sur 2 ou 3 services si nécessaire
- Avec mise en place et utilisation des chaises uniquement sur les points verts (voir schéma)
- Nous vous laissons adapter le positionnement des tables entre les groupes classes en fonction des spécificités de chaque site ET en collaboration avec les équipes de la Ville d'Angers

1m min
entre 2 convives

1m min
entre les tables
de 2 groupes
classes

1^{er} service :



Nettoyage de l'ensemble des tables

2^{ème} service :



Nettoyage de l'ensemble des tables

3^{ème} service :



Nettoyage de l'ensemble des tables et des chaises



5

Consignes spécifiques - Service

Service des élémentaires :



- Modalités de service à la borne de self :

Les **cuillères de service** mises à disposition pour les barquettes collectives **doivent être changées toutes les 15 min** par les personnels de service.

Renforcement du nettoyage :

Des zones contacts et sanitaires :

- Clavier, souris, téléphone, poignées de portes, interrupteurs, écrans, lave-mains, wc
- Fréquence : **1 fois par jour au minimum** (comme habituellement)



Détergent Désinfectant
Techlab

NB : Privilégier **l'utilisation de l'ordinateur par une seule personne** (en cas d'impossibilité, désinfecter entre deux utilisateurs)

NB : Le matin, avant ouverture des armoires froides, **nettoyer les poignées.**

De certains ustensiles et matériels d'office :

- Exemples : Coupe-pain, couteaux, douchette, chariots, micro-onde PAI
- Fréquence : **1 fois par jour au minimum** (comme habituellement)

EPI :



Visière

Et / ou



Masque

+



Des gants à usage unique seront mis à disposition du personnel assurant l'accueil (bureaux, 51, Hôtel de ville).

En cas de déplacement sur office :

Le personnel **devra se munir de sa visière**, ainsi que d'une **blouse jetable**, d'une charlotte et de **sur-chaussures**.



6

Consignes spécifiques - Personnel administratif

Déjeuner :

- Repas à aller chercher à la porte de l'office, côté couloir.
- Déjeuner dans son bureau.
- Jeter ses déchets dans un sac un sac plastique
- évacuer le sac et les couverts sales à l'office.
- Nettoyer son bureau avec une lavette et du produit désinfectant.

Limiter les réunions :

Afin de restreindre les contacts interpersonnels :

- Privilégier la **communication à distance** (téléphone, email, visioconférence)
- **Eviter les réunions physiques** avec les collègues,
- **Limiter au maximum toute réunion ou rendez-vous avec des personnes extérieures.**

Toutefois, si des réunions doivent se tenir impérativement :

- Lieu : **salle verte uniquement**
- Remplir le **planning Outlook** prévu à cet effet
- Entre chaque occupation : **aération et nettoyage de la salle**

Renforcement du nettoyage :



Idos Medispray

Des zones contacts et sanitaires :

- Clavier, souris, téléphone, poignées de portes, interrupteurs, écrans, lave-mains, wc
- Fréquence : **2 fois par jour au minimum**



Pour toute question,
contactez votre responsable.