



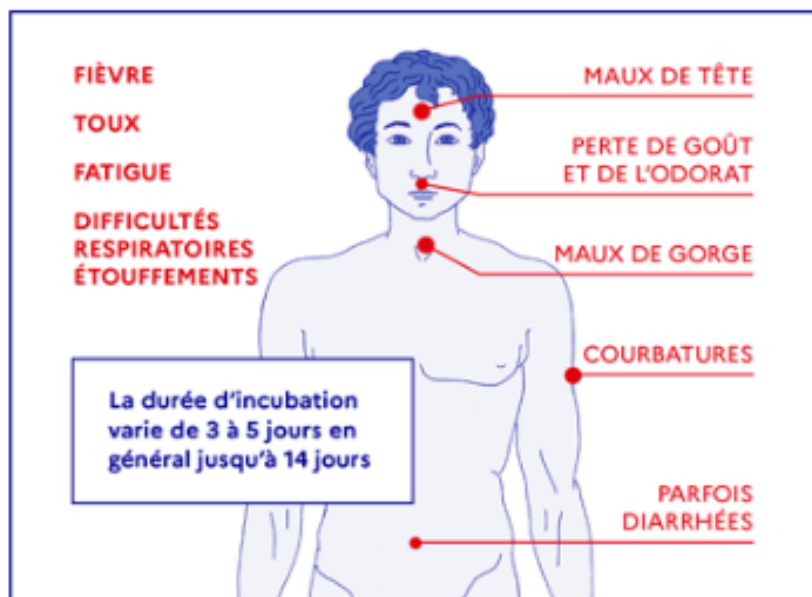
Protocole sanitaire pour la reprise d'activité suite COVID 19

Version du 12/10/20 pour une mise en place à compter de ce jour.

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 :



+ 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 RENTRER CHEZ SOI

Si signe de gravité
(difficultés respiratoires, malaise)

3 APPELER LE 15

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

5

INFORMER SON RESPONSABLE, ou service RH

Que faire si cas contact ?

Prévenir son responsable de secteur et suivre ses instructions.

En cas de besoin, retrouvez la liste des centres de dépistage COVID sur le site internet indiqué ci-dessous:

<https://sante.fr/recherche/trouver/DepistageCovid/Angers%2C%20Maine-et-Loire>

Port du masque obligatoire au travail

- Avoir son **propre masque** en arrivant et en repartant.
- Sur site: **2 masques chirurgicaux**, d'une durée de vie de 4h, sont délivrés par l'employeur.
- D'ici peu, des **masques en tissus** seront mis à disposition par l'employeur. Leur **entretien sera à la charge du salarié**.
- **Pour les personnes à risques**, l'entreprise peut délivrer des masques pour le trajet entre le domicile et la société.



Respecter les gestes et mesures barrières



Lavez-vous très régulièrement les mains.



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



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



Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades



Se moucher dans un mouchoir à usage unique, puis le jeter.



Distanciation d'1 m entre chaque salarié

Focus sur le lavage des mains :

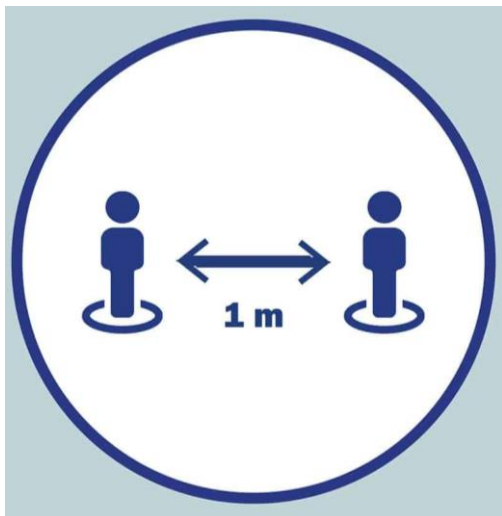


Le lavage doit être réalisé, à minima :

- 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 la distanciation physique :

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

2

Consignes générales d'hygiène et de sécurité sanitaire

Porter les EPI :

Utilisation :

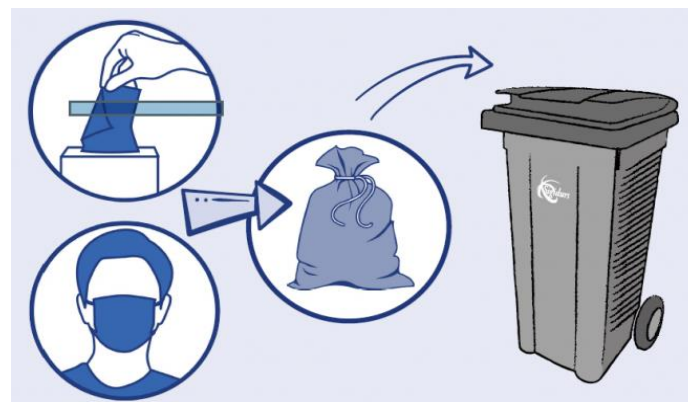
Porter les EPI mentionnés dans les parties « Consignes spécifiques » afin de respecter l'HACCP (chaussures de sécurité, tenues, charlottes, gants, masques, visière).

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 :

- 1) Les jeter dans un sac poubelle fermé.
- 2) Déposer le sac dans la zone de stockage tampon des déchets EPI. Les laisser durant 24h.
- 3) Les déposer dans un conteneur noir.



Utilisation des vestiaires :



Lavage des mains
avant d'accéder au vestiaire



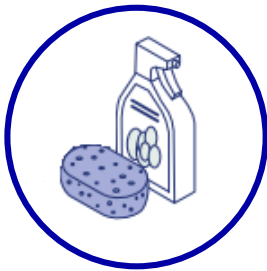
1 seule personne
à la fois



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 :

Les salariés portent le **masque** dans les circulations et 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.

3

Consignes spécifiques - Approvisionnement/Production

EPI :



**Veste, Pantalon,
Chaussures de sécurité**



Charlotte

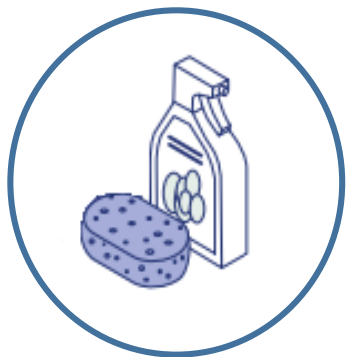


**Masque
à usage unique**

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**



De certains ustensiles et matériels d'office :

- Fréquence : **à chaque utilisation**

En cas de poste multi-utilisateur :

Nettoyer et désinfecter entre chaque salarié.

4

Consignes spécifiques - Livraison

EPI :



**Veste, Pantalon,
Chaussures de sécurité**



**Masque
à usage unique**

Renforcement de l'hygiène lors des livraisons :

- Le masque est obligatoire durant tout le service, y compris en conduite.
- 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.

Renforcement du nettoyage :

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
et en office**

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/ élémentaires



1m min
Entre
les groupes
classes

- Limitation du brassage des élèves
=> Logique d'accueil des enfants par groupe classe.
- Pas de limitation du nombre de convives par table.
- Maintien du gel hydroalcoolique en début des lignes de self.
- Nombre de services inchangés.

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 :

Exemples de produits :



Détergent Désinfectant
Techlab



Idos Medispray

Des zones contacts et sanitaires :

- Exemples: clavier, souris, téléphone, poignées de portes, interrupteurs, écrans, lave-mains, wc
- Fréquence : **1 fois par jour au minimum**

NB :

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

SE LAVER LES MAINS REGULIEREMENT

EPI :



Masque



Mise à disposition de gants jetable
pour le personnel assurant l'accueil
(bureaux, 51, Hôtel de Ville)

En cas de déplacement sur office :

Le personnel **devra se munir de son masque, d'une blouse jetable, d'une charlotte et de sur-chaussures.**

Renforcement du nettoyage :



Idos Medispray

Des zones contacts et sanitaires :

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

Des zones contacts véhicule:

- **clés, intérieur du véhicule, commande manuelle**
- Fréquence : **après chaque utilisation**

Si je suis en déplacement:



- Port du masque obligatoire dans le véhicule
- Appliquer du **gel hydro-alcoolique** avant et après le trajet
- **Avant chaque utilisation, désinfecter** les parties en contact avec les mains du véhicule (**clés, intérieur du véhicule, commande manuelle**)
- **Aérer les véhicules** le plus possible.



Pour toute question, vous pouvez joindre Angers Loire Restauration :
Par téléphone : 02 41 21 18 80
Ou par adresse électronique : contact@alrest.fr