

GUIDE DE PREVENTION  
COVID19  
B&I

-

v01

Consulté par : LEGER DANIEL le 20.04.2020 à 10:05:32





Dans le contexte actuel, les autorités sanitaires insistent sur l'importance des gestes barrière et des bonnes pratiques d'hygiène pour prévenir la transmission du coronavirus.

L'application du Plan de Maîtrise Sanitaire et le respect des Bonnes pratiques d'hygiène restent les meilleurs moyens de prévention.

Dans ce guide, vous trouverez pour votre site, l'ensemble des **mesures spécifiques COVID19** à réaliser afin de protéger vos collaborateurs et de protéger vos convives.

Ces mesures temporaires sont à appliquer uniquement pendant la crise sanitaire actuelle et s'ajoutent ou remplacent les mesures habituelles

## 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
- 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 bacs gastronormes et cagettes
- Fiche N°18 : Intervention d'un prestataire / entreprise extérieure
- Fiche N°19 : Cas avéré d'un collaborateur affecté au COVID 19

### Annexes :

Se laver les mains avec du savon

Se frictionner les mains avec du gel hydro alcoolique

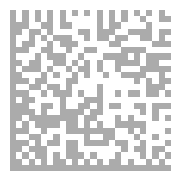
Porter et retirer son masque pour éviter toute contamination

Retirer ses gants en évitant toute contamination

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

Elior, le Covid et moi

Affiche « les gestes barrière »



N°1

## LES GESTES BARRIERES

Les gestes barrières sont des reflexes a acquérir permettant de rompre la chaine de contamination du virus

### A APPLIQUER EN PERMANENCE



- Aucun contact pour se saluer ou se dire bonjour



- Se nettoyer les mains de manière régulière au savon bactéricide **ou** se frotter les mains avec une solution de désinfection des mains (gel hydro-alcoolique ou produits type Epicare Des ou Spririgel)

- 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



- Utiliser des mouchoirs à usage unique et jeter-les dans une poubelle



- Conserver une distance d'au moins 1m avec toute personne, **y compris les collègues, au poste de travail, au bureau, ou en pause**



- Désinfecter les points de contact avec les mains à minima 2 fois par demi-journée

**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 que les collaborateurs arrivent sur le site, voici les mesures préventives à réaliser.

### 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
- Désinfecter à minima 2 fois par demi-journée tous les points de contact avec les mains : les poignées de portes, interrupteurs et commandes manuelles des lave-mains...



### Entrée des collaborateurs / passage au vestiaires



- Se nettoyer les mains dès l'arrivée,
- 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,
- Ranger son armoire vestiaire en permanence, sans aucun contact entre les tenues de travail propres et la tenue personnelle



- Se nettoyer les mains avant de sortir du vestiaire
- Conserver une distance d'au moins 1m en permanence avec toute personne y compris dans les vestiaires.



**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

## 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...) doivent être désinfectées très fréquemment

### PRÉVENTION

- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières » et « Lavage de main ».



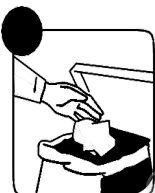
- Vérifier la présence du savon référencé dans le distributeur et la présence d'essuie-mains à usage unique tous les matins.
- Recharger en savon et en essuie mains à chaque manque.
- Désinfecter à minima 2 fois par demi-journée tous les points de contact avec les mains : poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains...



### Après chaque passage aux sanitaires



- Se nettoyer les mains après chaque utilisation des sanitaires.



- 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

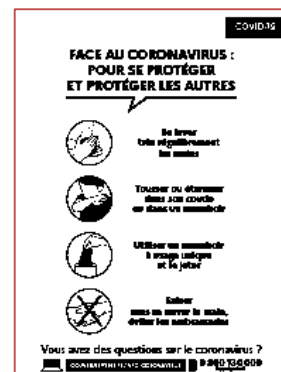
N°4

## SANITAIRES CONVIVES

Les sanitaires doivent rester propres en permanence, et les zones de contact avec les mains (poignées, robinetterie, dérouleurs d'essuie-mains, distributeur de savon...) doivent être désinfectés très fréquemment

### PRÉVENTION

- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrière »,



- 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
- Vérifier la présence du sac poubelle dans la poubelle. Eliminer le sac (sac fermé) dès qu'il est plein



- Désinfecter à minima 2 fois par demi-journée tous points de contact avec les mains : poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains...

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



# N°5

## RECEPTION DES MARCHANDISES

Dans le cadre des mesures de sécurité sanitaires liées au Covid-19, les zones de déchargement peuvent être modifiées : livraison à l'extérieur du site, à la barrière d'accès, etc. Le cheminement peut en être rallongé et la manutention de charges augmentée.

### PRÉVENTION



- 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,

- En cas de manipulation du transpalette manuel du livreur par nos équipes, utiliser des gants jetables



- Si utilisation d'un ascenseur pour amener les denrées, **une seule personne dans l'ascenseur.**



- Si votre site dispose d'une **sonnette** pour livreur, nettoyer celle-ci après chaque livraison,



- Après toute opération de réception de marchandises, se nettoyer les mains

★ Si disponible, porter en plus de la tenue de travail habituelle, **un masque**



**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

### PRÉVENTION

**PENDANT** toute opération de manipulation des matières premières c'est-à-dire lors d'un :

- Rangement des produits (CF / économat)
- Décartonnage
- Acheminement des produits pour déconditionnement



- NE PAS se toucher le visage pendant ces opérations.



- Eviter de parler à proximité immédiate des matières premières même si celles-ci sont emballées.
- Lors du transport des denrées en déconditionnement, une seule personne dans l'ascenseur.

**APRES** ces opérations,



- Eliminer tous les emballages
- Se nettoyer les mains

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m



N°7

## LA PRODUCTION – toutes zones

### PRÉVENTION

**Durant** la production je respecte les règles suivantes :



- Conserver toujours une distance d'au moins 1m en permanence entre collègues (séparer les activités dans le temps, réaménager l'organisation de travail pour respecter cette distanciation sociale, au besoin identifier au sol des marquages pour placer les personnes, attention au sens de circulation...).



- Nettoyer et désinfecter vos plans de travail systématiquement avant toute utilisation.



- Désinfecter à minima 2 fois par demi-journée 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...) y compris les téléphones et les tablettes présents en production.



- Ne PAS se toucher le visage.

- Ne PAS parler à proximité immédiate des produits.



- Se nettoyer les mains régulièrement et à chaque changement de gants.

**Rappel :** port de gants uniquement en préparation froide et non en cuisson (risques de brûlures)



★ Si disponible, porter en plus de la tenue de travail habituelle, **un masque**



#### 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 est une zone où sont présents des éléments contaminants (vaisselle sale, résidus alimentaires...) et la vaisselle propre.

C'est une zone où la maîtrise des bonnes pratiques est essentielle pour limiter la contamination.

### PRÉVENTION



- ❑ Conserver toujours une distance d'au moins 1m en permanence entre collègues (attention au sens de circulation dans la zone de plonge afin d'éviter les croisements...).



- ❑ Se nettoyer les mains avant de manipuler la vaisselle propre en sortie de machine

- ❑ Ne pas parler à proximité immédiate de la vaisselle propre



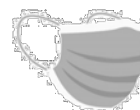
- ❑ Ne PAS se toucher le visage.

- ❑ Désinfecter à minima 2 fois par demi-journée tous points de contact avec les mains (commande lave vaisselle, poignée de porte.



- ❑ Protéger la vaisselle propre soit en housant les chariot soit en l'isolant dans une zone dédiée

★ En cas de co-activité sur l'espace plonge, et si disponible porter en plus de la tenue de travail habituelle, **un masque**



#### 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 de contenants (assiettes) ou vis-à-vis des accessoires (verre, couverts).

### PRÉVENTION

- Isoler la première pièce (assiette, ramequins, bols...) de chaque pile afin de ne pas l'utiliser
- Disposer les assiettes (ou éléments empilables) propres à conditionner empilées 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 ainsi de suite.

**Durant** cette étape, je respecte les règles suivantes :



- Se nettoyer les mains et travailler avec des gants. 



- NE PAS se toucher le visage pendant ces opérations.



- NE PAS parler à proximité immédiate des produits.




- Conserver une distance d'au moins 1m en permanence avec toute personne.



- Nettoyer et désinfecter vos plans de travail systématiquement avant toute utilisation.



- Doubler la fréquence de nettoyage désinfection de la zone 

★ Si disponible, porter en plus de la tenue de travail habituelle, **un masque** 

#### 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

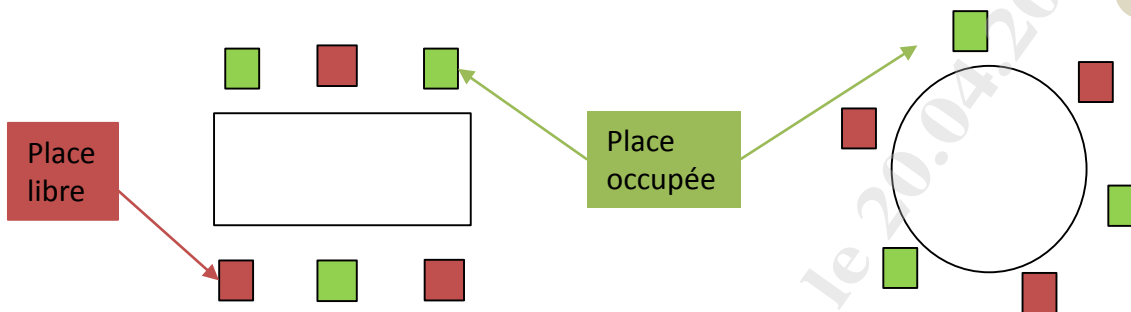
## LA RESTAURATION EN SALLE A MANGER

### PRÉVENTION – ORGANISATION DE LA SALLE

#### Accueil des résidents en salle

- Augmentation de l'amplitude horaire
- Agencer les tables permettant la distanciation sociale

Au min 1 m  
entre chaque  
convive



- Mettre l'affiche « les bons reflexes » à l'entrée de la salle de restaurant
- Mettre à disposition un produit de désinfection des mains (gel hydro alcoolique, produit type Epicare des..)
- Organiser avec le client le flux des convives pour éviter les attentes en entrée et en sortie

#### Limitier les manipulations par les convives

- Service individuel du pain (pas de panières)
- Retirer les salières/ poivrières/ vinaigrettes communes /
- Boissons individuelles (suppression de carafes)

#### ★ Ajouter à votre tenue de service

- Gants à usage unique.
- Masque



Se nettoyer les mains toutes les 20mn.



Respecter la distance minimale d' 1m avec les convives.



★ **Nettoyer et désinfecter les points de contact à minima 2 fois par demi-journée**

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

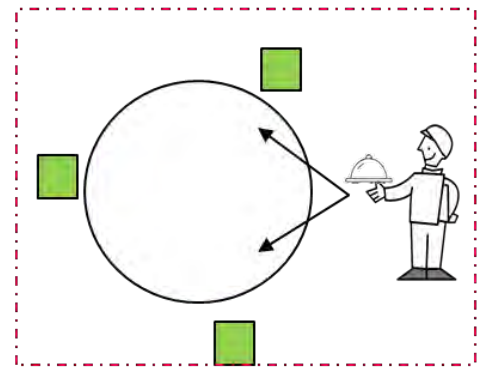
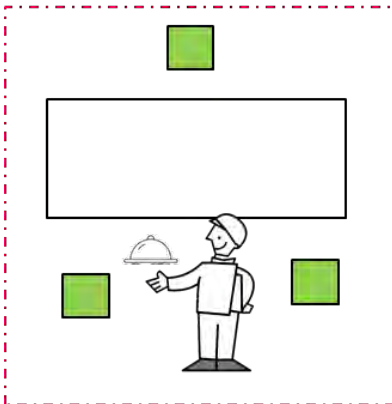


N°10  
2/2

## LA RESTAURATION EN SALLE A MANGER

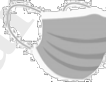

## PRÉVENTION - LE SERVICE A TABLE

- Si possible servir la totalité de la prestation avant l'arrivée et l'installation des convives.
- Se laver les mains avant et après le service. 
- Agencer les tables permettant 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.**



**Respecter une distance minimale de 1 m entre chaque personne.**

## Ajouter à votre tenue habituelle

- Blouse jetable
- Masque 
- Gants jetables 



Se nettoyer es mains toutes les 20mn



Respecter la 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

# LA RESTAURATION EN SELF

## PRÉVENTION

### Accueil des convives en salle

- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières ».
- Mettre à disposition un produit de désinfection des mains (gel hydro alcoolique, produit type Epicare des..)



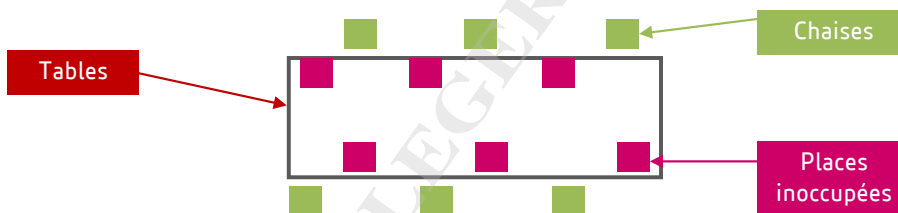
### Limiter les manipulations par les convives

- Service individuel du pain et des couverts par du personnel en bout de caisse en self ou mettre à disposition des serviettes pour saisir le pain.
- Arrêt des buffets et salad'bar, : service uniquement en assiettes individuelles. (crudités, légumes, fromages, fruits)
- Retrait des tables à condiments / Retrait des salières et poivrières/ topping...
- Boissons individuelles (suppression de carafes)



### Favoriser la distanciation sociale

- Augmentation de l'amplitude horaire
- Agencer les tables permettant la distanciation sociale



Au min 1 m  
entre chaque  
convive



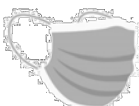
Se nettoyer les mains toutes les 20mn.



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



Ajouter à votre tenue  
habituelle, un masque



**★ Nettoyer et désinfecter les points de contact à minima 2 fois par demi-journée**

**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



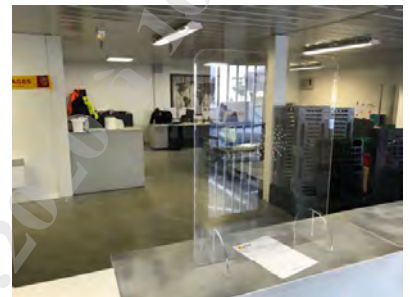
Respecter la  
distance  
minimale de  
1m



## PRÉVENTION

### Aménagement des caisses

- Positionner une paroi pleine en plexiglas
- Un marquage au sol pour la file



### Organiser le passage du convive

- Passage du badge et prise de ticket par le convive
- Ne pas accepter le paiement en espèces / favoriser le paiement sans contact et via les applications

### Porter en plus de la tenue de travail habituelle :

- des gants à usage unique
- Un masque



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



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



★ 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 (type P3 Alcodes – à privilégier / Siraphan speed)

### 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



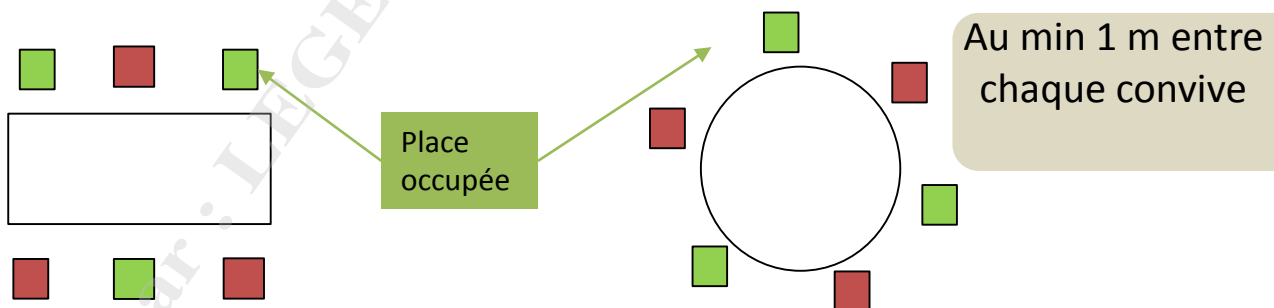
- Mettre à disposition d'un produit de désinfection pour les mains
- Lavage des mains obligatoire avant entrée et à la sortie de la salle
- Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières ».

### Limiter les manipulations collectives

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

### Organiser la distanciation sociale

- Augmenter l'amplitude horaire, limiter le nombre de personnes dans la pièce.
- Agencer les tables permettant la distanciation sociale



★ Nettoyer et désinfecter les points de contact à minima 2 fois par demi-journée

**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



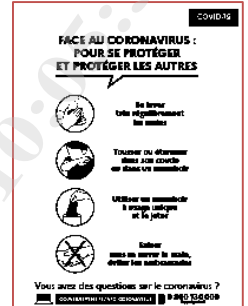
Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

## ESPACES ET BUREAUX ADMINISTRATIFS POUR LES SALARIES ELIOR

Afficher et vérifier la présence de l'affiche « gestes barrières »



### Se nettoyer les mains :



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

### Organiser la distanciation sociale



- Veiller à ce qu'une distance **minimale de 1 m** soit respectée entre chaque personne (si possible, distance supérieure)
- Si nécessaire, modifier l'agencement des bureaux ou les horaires de travail**

### Limiter les sources de manipulations collectives

- Remplacer tout ce qui est collectif par un usage individuel, sinon prévoir désinfection après chaque usage : crayons, marqueurs, agrafeuses, calculatrices, ...
- Organiser l'utilisation des matériels collectifs : **téléphone, photocopieur, sanitaires, ramettes de papier, bouilloire ou cafetière, ...**



★ **Désinfecter les points de contact à minima 2 fois par jour y compris les souris, les claviers et les imprimantes (étiquettes)**

Lingettes désinfectantes (type ECO BAC WIPES )

Spray désinfectant (type P3 Alcodes – à privilégier / Siraphan speed)

**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 un vecteur de contamination important, il est donc primordial de renforcer les opérations de désinfection et de nettoyage de ces surfaces

★ **Doubler la fréquence de nettoyage et de désinfection**

x2

★ **Désinfecter le matériel de nettoyage tous les soirs et le renouveler régulièrement**

Produits à utiliser :

- produit détergent désinfectant référencé
- pour les points de contact avec les mains :  
Lingettes désinfectantes (type ECO BAC WIPES )  
ou Spray désinfectant (type P3 Alcodes – à privilégier / Siraphan speed)

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 tous les points de contacts touchés avec les mains par les convives ou le personnel

- Poignées de porte d'entrée et sortie, extérieures/intérieures
- Poignées des matériels, meubles, fours micro-ondes
- Rampes de self, clavier des distributeurs automatiques ou machines à café, des caisses
- Téléphones fixes ou sans fil, panneaux de commandes des photocopieurs
- Terminaux de paiement
- Interrupteurs, ...

Nettoyer et désinfecter de façon approfondie les sanitaires

**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.

En accord avec le client, il est recommandé de privilégier la livraison sans rentrer à l'intérieur du site, en barquettes et de ne pas laisser les cagettes plastiques au client (privilégier si possible le transvasement dans un bac mis à disposition par le client).

### PRÉVENTION

**TOUJOURS AVOIR EN SA POSSESSION SON ATTESTATION DEROGATOIRE DE DEPLACEMENT**  
**1 seul livreur par camion**

Avant le départ de la cuisine, le livreur vérifie la présence dans le camion :



- d'une boîte de gants ou de produit désinfectant pour les mains (solution hydro alcoolique ou solution type Spririgel, Epicare des),
- Un sac poubelle pour jeter les gants usagés.

A chaque livraison :



- avant de sortir du camion, mettre des gants ou applique 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,



- Retirer ses gants et les jeter dans le sac poubelle prévu à cet effet ou applique un produit désinfectant pour les mains .

Avant et après chaque tournée :



- Nettoyer régulièrement le matériel de livraison, particulièrement les zones en contact avec les mains (**clés**, volant, levier de vitesse, tableau de bord..).
- Jeter le sac poubelle fermé dans le container habituel

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



Se laver les mains très régulièrement



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



Respecter la distance minimale de 1m

N°17

## RETOUR CAGETTES / BACS GASTRONORMES

En accord avec chaque client, la livraison en barquette doit être privilégiée afin de limiter le circuits de matériels entre la cuisine centrale et les sites lites livrés. De la même manière, dans la mesure du possible, ne pas laisser les cagettes plastiques au client (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 avec 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 spray désinfectant (type P3 Alcodes – à privilégier / Siraphan Speed).

**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 PRESTATAIRE ENTREPRISE EXTERIEURE

Les interventions de prestataires extérieurs doivent être limitées au strict minimum afin d'assurer la protection de chacun.

Les interventions programmées non urgentes doivent être reportées, et le prestataire concerné doit être prévenu par écrit de cette décision.

**L'accès du site est interdit à toute personne présentant des symptômes de la maladie.**

### PRÉVENTION

A l'arrivée du prestataire sur le site :



- Proscrire tout contact physique (saluer de loin),
- Demander au prestataire de se laver les mains.
- Rappeler au prestataire l'ensemble des gestes barrières à respecter.

Durant toute la durée de l'intervention :



- Une personne du site accompagne le prestataire 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 prestataire.

Après l'intervention :



- Les zones concernées par l'intervention du prestataire 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

## CAS AVERE D'UN COLLABORATEUR AU COVID19

### PRÉVENTION

**Tout collaborateur présentant des symptômes tels que toux, fièvres et/ou difficultés respiratoires ne doit pas se présenter sur son lieu de travail.**

**Connaissance par la ligne managériale d'un collaborateur affecté par le COVID 19 :**

1. **Alerte** auprès du RS /DR /RH et DSSVT
2. Le RS/DR **contacte le 0800130000** pour valider la posture à tenir pour les collègues :
  - Cas 1 → soit l'équipe n'est pas en confinement et l'activité continue.
  - Cas 2 → soit l'équipe l'est et prévoir le détachement d'autres salariés ELIOR.
  - Cas 3 → soit on ne peut plus produire sur place et on passe en repas livrés ou préparés (*agro-alimentaire*).
3. Pour le **Cas 2** prévoir le remplacement des collaborateurs sur place ➡ **RH/ RS**
4. Pour le **Cas 3** validation par le DR et le DO de l'organisation à mettre en place avec le client pour la continuité d'activité.
5. Communiquer au client sur le cas ➡ **RS/DR**
6. Prévoir le nettoyage et la désinfection complet et approfondi des locaux en respectant les plans de nettoyage et désinfection ainsi que les consignes hygiènes spécifiques « nettoyage/désinfection » transmises le 10/03/20 par la direction qualité et sécurité des aliments ➡ **RU/RS**
7. Communiquer auprès des équipes selon le cas ➡ **RU/RS**
8. Informer par courriel le médecin du travail ➡ **RH**
9. **Prenez des nouvelles de vos collaborateurs en arrêt** ➡ **RU/RS**

**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, **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



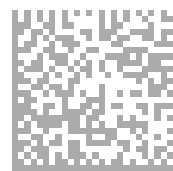
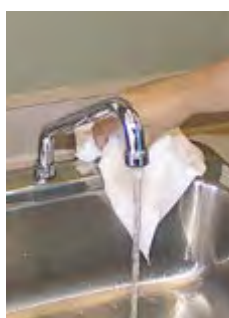
9

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 HYDROALCOOLIQUE

- 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 lavage 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 lorsqu'on est malade et qu'on est en contact direct avec des personnes fragiles : personnes âgées, nourrissons, personnes souffrant de maladies respiratoires, cardiaques ou immunitaires...

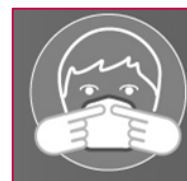


➤ Lavez vous les mains avant de mettre le masque.

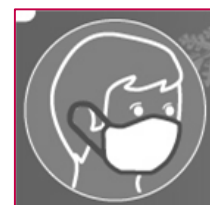
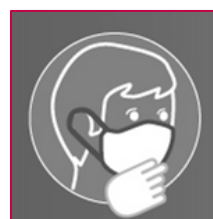
➤ Une fois les mains lavées , prenez le masque, le bord rigide vers le haut.



➤ Moulez le renfort rigide du haut du masque sur la racine du nez.



➤ 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.

- 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**

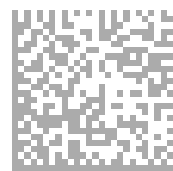
➤ Changez le masque dès qu'il est mouillé.



➤ Jetez-le à la poubelle (avec un couvercle).



➤ Puis **lavez-vous les mains.**



## 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



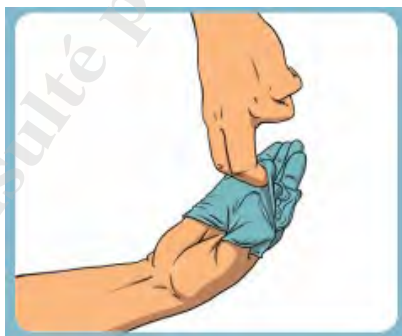
- 3** Le garder au creux de la main gantée ou le jeter



- 4** Glisser les doigts à l'intérieur du 2<sup>ème</sup> gant. Eviter de toucher l'extérieur du gant.



- 5** Retirer le 2<sup>ème</sup> 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

COMMENT SE TRANSMET LE CORONAVIRUS ? (09/03/2020)

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

-1m

QUELS SONT LES SIGNES ?

Fièvre

Fatigue

Toux et maux de gorge

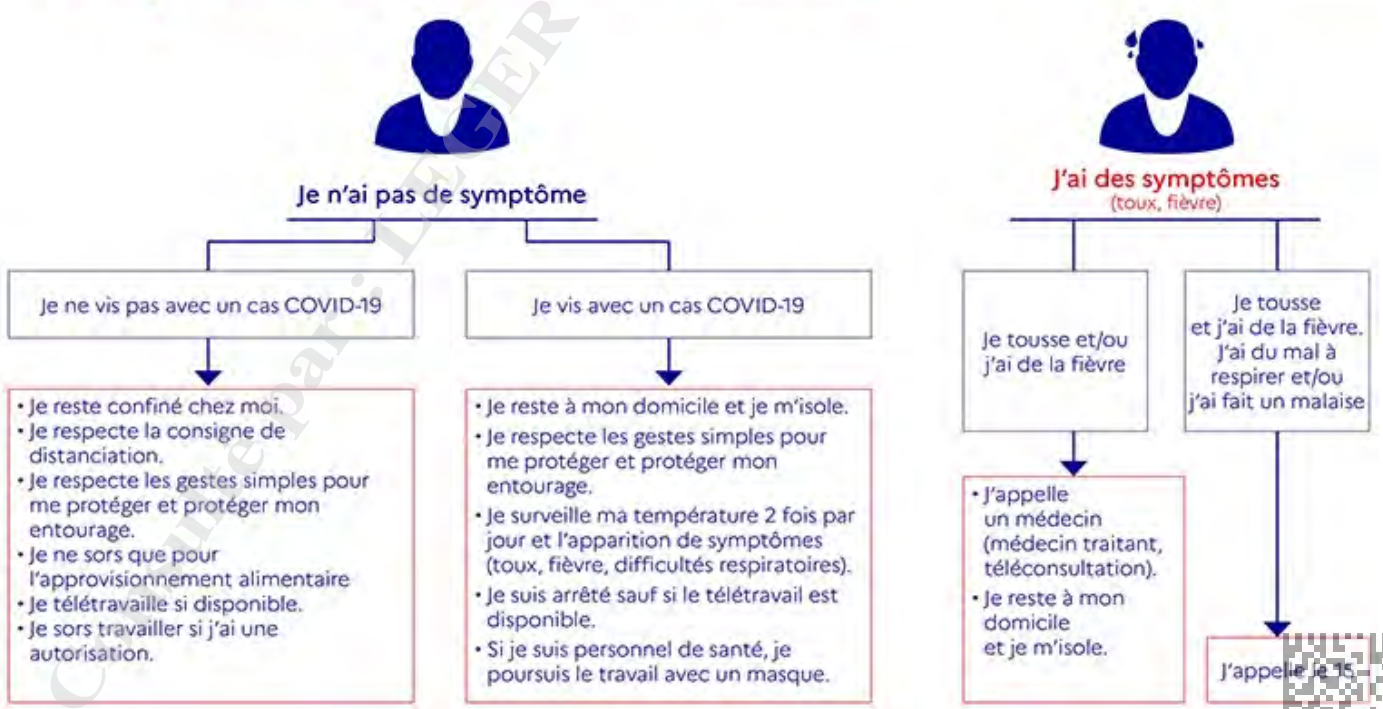
Gêne respiratoire

Maux de tête

Courbatures

Coronavirus COVID-19

## Coronavirus : quel comportement adopter ?





Annexe 6

## ELIOR, LE COVID 19 ET MOI

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

Contactez le numéro d'appel spécifique interne

**01.71.13.37.50**

*ouvert à tous de 09h00 à 17h00 – 7 jours sur 7*



**Un numéro unique pour  
répondre à vos questions**



**COVID-19**

# **CORONAVIRUS, POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES**



**Lavez-vous très régulièrement  
les mains**



**Toussez ou éternuez  
dans votre coude**



**Utilisez un mouchoir  
à usage unique et jetez-le**



**SI VOUS ÊTES MALADE**  
**Portez un masque  
chirurgical jetable**



**Vous avez des questions  
sur le coronavirus ?**

[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)

**0 800 130 000**

(appel gratuit)

