# **LIVRET - DISPOSITIF Covid-19**



# CE DOCUMENT EST UN RECUEIL DES DISPOSITIONS PARTICULIERES MISES EN PLACE AFIN D'ASSURER LA SECURITE DES USAGES ET DES COLLABORATEURS

- 1 Note collaborateurs
- 2 Causerie
- 3 Lavage des mains
- 4 Masques lavables
- 5 Utilisation des vestiaires
- 6 Décontamination si cas avéré de contamination
- 7 Protocoles de nettoyage renforcé
- 8 Aménagement des salles de restaurant
- 9 Gestion des déchets



## Note collaborateurs

Information sur les dispositifs renforcés qui viennent en complément de l'activité courante Ces dispositifs doivent être adaptés selon le fonctionnement de chaque établissement

## - Note collaborateurs

De nouvelles consignes de bionettoyage suite à la crise du Covid-19 sont à mettre en place et sont destinées à préserver la santé de chacun.

#### 1. Renforcement des protocoles de propreté

Afin de limiter la propagation du covid-19, nous mettons en place sur les établissements un protocole de nettoyage renforcé qui consiste à augmenter et rendre prioritaire les opérations de désinfections des points de contacts.

#### Bionettoyage dans les parties communes:

• En plus du nettoyage habituel, une désinfection des points de contacts sera réalisée 3 fois par jour dans les parties communes (conformément au protocole de nettoyage renforcé des parties communes)

#### Bionettoyage dans les salles de classes:

■ En plus du nettoyage habituel, une intervention de désinfection sera réalisée à chaque pause sur les points de contacts.

#### Bionettoyage dans la zone des sanitaires:

En plus du nettoyage habituel, une intervention de désinfection des points de contacts sera réalisée 5 fois par jour.

Nous sommes conscients des lourdes contraintes que nous imposent ces nouveaux protocoles qui restent incontournables afin de garantir la sécurité de tous.

#### Ces dispositions sont aujourd'hui une priorité.

Nous serons certainement amené à revoir le fréquentiel des activités non prioritaires.

#### 2. Rappel des gestes barrières

Nous vous rappelons que vous devez respecter les mesures d'hygiène suivantes, indispensables pour éviter toute propagation du virus et préserver votre santé et celle de votre entourage :

- Se laver les mains à l'eau et au savon très régulièrement
- Tousser ou éternuer dans son coude
- Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades, éviter de se faire la bise
- Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter après chaque utilisation
- Porter un masque quand on est malade (sur prescription médicale).



# Causeries

Sensibilisation aux collaborateurs sur le COVID-19

- Les symptômes
- Les précautions
- Les gestes barrières
- Les consignes



# Qu'est-ce que COVID-19?

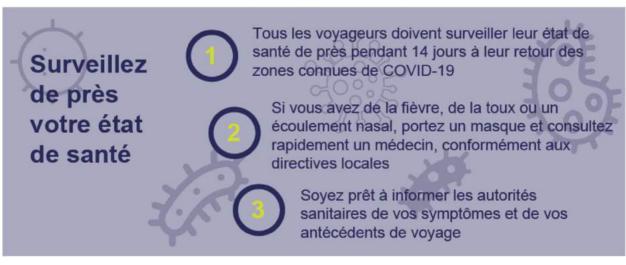
Le Covid-19 fait partie de la famille des coronavirus ('virus à couronne'), qui forment une grande famille de virus responsables généralement de rhumes et de syndromes grippaux bénins.

Ils peuvent néanmoins présenter des formes graves, en particulier chez des personnes fragiles (personnes âgées ou atteintes de maladies chroniques, nourrissons, femmes enceintes...).

## Quels sont les signes?



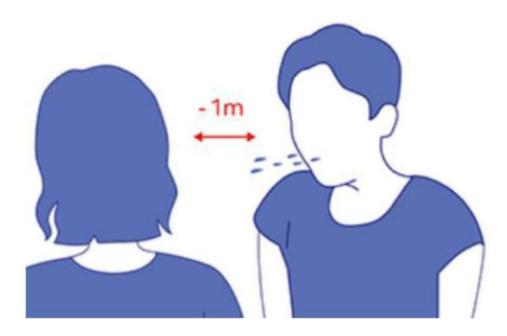
Les symptômes typiques incluent la fièvre, la toux sèche, la fatigue et l'essoufflement





# Comment se transmet-il?

Par la projection de gouttelettes



#### PRENEZ VOS PRÉCAUTIONS



Évitez les endroits surpeuplés et la présence de personnes malades



Portez un masque si vous toussez ou éternuez



Respectez une bonne hygiène personnelle en tout temps



Couvrez-vous la bouche avec un papier à usage unique lorsque vous toussez ou éternuez



Se laver les mains fréquemment avec du savon



Demander de l'aide des autorités sanitaires, en cas de malaise

Faites attention et adoptez de bonnes pratiques d'hygiène personnelle



# Les mesures générales de prévention



Évitez tout contact avec les personnes malades, surtout si elles toussent et éternuent.



Se laver souvent et rigoureusement vos mains à l'eau et au savon (pendant au moins 20 secondes) et séchez-les soigneusement, de préférence à l'aide de serviette en papier jetable. S'il n'y a pas d'installation adéquate, désinfectez-les à l'aide d'un antiseptique à base d'alcool (solution hydroalcoolique)



Évitez de vous toucher les yeux, le nez et la bouche.



Nettoyer et désinfectez les objets et les surfaces fréquemment touchés.



## Rappel des 'Gestes barrières'



Se laver très régulièrement les mains



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades



## Consignes à tenir 'Cas confirmé'

En cas de signalement d'un collaborateur atteint par le COVID-19:

- Communiquer l'information et les consignes aux collaborateurs ayant été en contact étroit avec le collaborateur atteint par le Covid-19
- Communiquer l'information à son Responsable Régional qui informera les équipes Ressources Humaines
- Renforcer les consignes pour le nettoyage et désinfection de la zone susceptible d'être contaminée



# Lavage des mains

Rappel sur les bonnes pratiques du lavage des mains

# - Lavage des mains







Régulièrement vos mains avec de l'eau et du savon



De toucher votre visage avec vos mains

#### Comment bien se laver les mains







ONGLES





POIGNETS

RINCER ET SECHER



# Masques lavables

Protocole des masques lavables

## - Masques lavables





Le masque en tissus lavable est une alternative au masque hygiène en papier. Il est efficace en termes de **sécurité des aliments** (prévention des risques de contamination). Il ne remplace pas un masque chirurgical ou un masque FFP2 et ne doit **pas être utilisé** à proximité immédiate de personnes à **risque COVID-19**.



#### Quand PORTER le masque en tissus lavable?

Propreté

Port d'un masque tissu



En cuisine

Port d'un masque tissu
Sauf production qui portera un
masque 3 plis ou par-haleine



Distribution

Port d'un masque tissu pour le service des repas (salle à manger)



Cas avéré / suspecté COVID19





FFP2 ou chirurgical

(sous réserve du port d'un masque par le malade)

#### Comment ENTRETENIR les masques en tissus lavables\*?

Laver les masques en machine à Se laver les mains laver soigneusement





Mettre des gants à usage unique



Sécher les masques en sèche-linge (cycle doux)



Température 30°C Contrôler le bon séchage



Stocker les masques dans un bac fermé



Nettoyer les bacs après utilisation



\* Lavage sur site en blanchisserie



# Utilisation des vestiaires

Protocole particulier sur l'utilisation des vestiaires

## - Utilisation des vestiaires







## 1 personne à la fois dans les vestiaires Lavage des mains :

- à l'arrivée dans les vestiaires
- à la sortie des toilettes
- à la sortie des vestiaires

RAPPEL: TOUS LES EFFETS PERSONNELS DOIVENT ÊTRE RANGES DANS LES CASIERS



# Protocole si cas avéré de contamination

## - Protocole si cas avéré de contamination



#### Nettoyage désinfection cuisine / vestiaires, en cas de signalement d'un collaborateur contaminé



















Se laver très régulièrement les



- Respecter un délai d'intervention après le départ du malade de la zone avant de procéder aux opérations de nettoyage et désinfection:
  - En cuisine, en zone de production: délai avant intervention de 3 heures, hotte d'extraction fonctionnant à plein régime (flux laminaire coupé), portes de la zone maintenues ouvertes;
  - · En zone de distribution et salles à manger : délai avant intervention : 5 heures



Avant tout dosage manuel d'un produit, porter vos gants et lunettes de protection Avant de commencer le nettoyage mettre un masque, une charlotte et une surblouse jetable

















Utiliser du Suma San D10.1 dosé à 1.5%

- Utiliser le système de dilution mural (deux doses par pulvérisateur)
- OU une pompe manuelle de 25 mL sur le bidon et mettre 3 coups de pompe pour 5L d'eau.

Réaliser le nettoyage désinfection complet de l'ensemble de la cuisine et du matériel à l'aide du Suma SAN D10.1





Réaliser le nettoyage désinfection complet de l'ensemble de la cuisine et du matériel à l'aide du Suma Bac D10

PUIS

Appliquer par pulvérisation du Divosan Etha Plus sur l'ensemble des plans de travail, du matériel et des points de contacts (interrupteurs, poignées,...)



# Protocoles de nettoyage renforcé

Fréquences venant en complément du nettoyage habituel

Fréquence habituelle :

Points de contact : 1 fois par jour

Sols: 1 fois par jour

Fréquence renforcée

Points de contact : 3 fois par jour

Sols: 1 fois par jour avec utilisation d'un produit virucide

# - Produits de désinfection



PHOTO DIVERSEY	PRODUIT DIVERSEY	LIBELLE ARTICLE DIVERSEY	CONDITIONNEMENT	CLASSIFICATION	EPI (produit PUR)	EPI (produit DILUE)	CODE DIVERSEY	CODE SODEXO	DESCRIPTIF
	TASKI SANI 4 EN 1 spray	DETARTRANT DESINFECTANT TASKI SANI 4 EN 1 FLAC PULV 0.75L	6 x 750mL	Non classé	Non classé Aucun Aucun 7518556 260044946	260044946			
	TASKI SANI 4 EN 1	DETERGENT ANTI ODEUR CONCENTRE TASKI SANI 4IN1 BID 5L	2x5L			Aucun	7518557	260044861	Détergent détartrant désinfectant désodorisant pour surfaces sanitaires Utilisation automatisée ou manuelle
A STATE OF THE STA	TASKI SANI 4 EN 1 QS	DETARTRANT DESINFECT TASKI SANI 4 IN 1 QS PCH 2.5L	2 x 2,5 L			Aucun	101100993	260044859	DLUO : 2 ans (date d'expiration inscrite en clair sur emballage)

PHOTO DIVERSEY	PRODUIT DIVERSEY	LIBELLE ARTICLE DIVERSEY	CONDITIONNEMENT	CLASSIFICATION	EPI (produit PUR)	(produit DILLIE)	CODE DIVERSEY	CODE	DESCRIPTIF
	DI DIVOSAN ETHA PLUS	DESINFECTANT SURF ALIMENT DIVOSAN ETHA-PLUS FLC PULV 0.75L	6 x 750 mL		Aucun	Aucun	100912913	260044854	Désinfectant rapide pour les surfaces alimentaires sans rinçage UNIQUEMENT POUR DE LA SUR- DESINFECTION Utilisation manuelle DLUO: 3 ans (date d'expiration inscrite en clair sur emballage)
	SUMA BAC D10	DETERGENT DESINFECTANT SUMA BAC D10 BID 5L	2x5L	<b>\$</b>	00	Aucun	100849171	260044867	Détergent désinfectant pour les surfaces alimentaires Utilisation automatisée DLUO : 2 ans (date d'expiration inscrite en clair sur emballage)
	SUMA SAN D10.1	DETERGENT DESINFECTANT SUMA SAN D10.1 BID 5L	2×5L	<b>\$</b>	0 0	Aucun	7508285	260044868	Détergent désinfectant auto-moussant pour les surfaces alimentaires pour une utilisation en poste canon à mousse ou centrale mousse.  Utilisation automatisée  DLUO: 2 ans (date d'expiration inscrite en clair sur emballage)

# - Toutes zones PROPRETE / avant reprise d'activité



Vérifier l'approvisionnement en produits chimiques et la Température de l'eau des centrales de Nett/D (ex : présence de produit dans les bidons, et coloration habituelle...) pour garantir l'Action chimique

2

- Mobiliers

Utiliser le produit détergeant désinfectant habituel Sani 4 en 1

✓ Dosage habituel 1%

- Sols

Utiliser le produit détergeant désinfectant habituel Suma Bac D10

- ✓ Dosage habituel 1%
- ✓ Doubler le temps de contact (minimum 10 mn)







① Coloration habituelle



Réaliser un Nett/D

- ✓ Complet de l'ensemble matériel locaux murs jusqu'à 1,80 m points de contacts (interrupteurs, poignée...), à l'exception des plafonds
- ✓ Selon la méthode

- 1. Appliquer le produit de Nett/D
- Frotter pour garantir l'Action mécanique durant le Temps de contact du produit





- 3. Rincer abondamment à l'eau
- Racler l'eau sur les surfaces puis sur le sol (ne pas laisser d'eau stagnante)

# - Toutes zones **RESTAURATION** / avant reprise d'activité



Vérifier l'approvisionnement en produits chimiques et la Température de l'eau des centrales de Nett/D (ex : présence de produit dans les bidons, et coloration habituelle...)

pour garantir l'Action chimique

- 2 Utiliser le produit détergeant désinfectant habituel Suma Bac D10
  - ✓ Dosage habituel 1%
  - ✓ Doubler le temps de contact (minimum 10 mn)





① Coloration



- Réaliser un Nett/D
  - ✓ Complet de l'ensemble matériel locaux murs jusqu'à 1,80 m points de contacts (interrupteurs, poignée...), à l'exception des plafonds
  - ✓ Selon la méthode

- 1. Appliquer le produit de Nett/D
- Frotter pour garantir l'Action mécanique durant le Temps de contact du produit





- 3. Rincer abondamment à l'eau
- 4. Racler l'eau sur les surfaces puis sur le sol (ne pas laisser d'eau stagnante)

# - Cuisine / pendant l'activité



# Vestiaire sanitaire - salle de pause

- Zones de production
- 1 Utiliser le produit détergeant désinfectant habituel Suma Bac D10
  - √ Dosage habituel 1%
  - ✓ Doubler le temps de contact (minimum 10 mn)
  - ✓ Renouveler la solution Nett/D entre chaque zone





- Réaliser le Nett/D quotidien selon la méthode habituelle
  - Renforcer le Nett/D des points de contact au minimum toutes les 4 heures (poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains... ex : 7h-11h-15h-19h)
- Réaliser le Nett / D selon la méthode habituelle
  - En fin de production
  - En cours de production avec un nettoyage intermédiaire :
    - Des plans de travail (minimum 1 fois au cours de la matinée)
    - Des points de contact (minimum toutes les 4 heures, poignées de portes, interrupteurs,... ex : 7h-11h-15h-19h

Pour les nettoyages intermédiaires en journée penser à créer une équipe spécifique ou identifier la personne qui en sera chargée



# - Salle de restaurant / pendant l'activité



- Réaliser tous les jours le Nett/D de l'ensemble des tables et chaises, matériel (microondes,...), des points de contacts (interrupteurs, poignées,...) et du sol avec les produits virucides indiqués ci-dessous
- 2 Enregistrer sur le support de traçabilité du PMS



Avant tout dosage manuel d'un produit **virucide**, porter vos gants et lunettes de protection. Avant de commencer le nettoyage mettre un masque



Utiliser du Suma San D10.1 dosé à 1,5%

avec le système de dilution mural (deux doses par pulvérisateur)



 OU avec une pompe manuelle de 25 mL sur le bidon et mettre 3 coups de pompe pour 5L d'eau.

**Appliquer** 



Utiliser du Suma Bac D10



PUIS après rinçage

**Appliquer** par pulvérisation du **Divosan Etha Plus** 

## - Nettoyage quotidien renforcé - Parties communes















#### Matériel

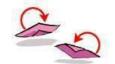






Point(s) d'attention





Changer de face régulièrement

#### Sanitaires adultes

Nettoyage & Désinfection





Remplissage régulier des distributeurs (essuie-mains à usage unique et savons)





#### Salles de réunion / pause / bureau

Essuyage & Désinfection (mobilier ettéléphone)





#### Points de contact :

Désinfection



Portes palières



**Ascenseurs** 



Rampes



Poignées



**Boutons** d'ascenseur



**Boutons** *d'imprimante* 



Boutons de machine à café

#### Fontaines à eau : Nettoyage & Désinfection



# - Nettoyage quotidien renforcé - Salle de classe















#### Matériel

















Ne pas aspirer en semaine mais uniquement le lundi

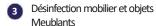
#### **Procedure**



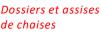








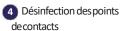






















Tracer le nettoyage

Poignées (Portes, fenêtres)

#### Les 4 reflexes des occupants avant le départ en pause



- Aérer la classe en ouvrant toutes les fenêtres
- Libérer les tables des effets personnels

- Laisser la porte ouverte en sortant
- Pour la sécurité des équipes veillez à ne pas laisser les allées encombrés

# - Nettoyage quotidien renforcé - Sanitaires élèves









Chaussures de sécurité







Matériel









Désinfectant virucide

Point(s) d'attention





Nettoyage/ Désinfection :



Procedure

Mettre le chariot à l'entrée des sanitaires chevalet visible



Aérer quelques minutes les sanitaires



Réapprovisionner, si nécessaire, les distributeurs (savon, essuie-mains, papier hygiénique) et désinfections des distributeurs





3 Vidage des poubelles :



<u>^</u>

Changer le sac poubelle. Ne pas transvaser les déchets.



Désinfection des points de contact







# Aménagement des salles de restaurant

Les grands principes; ils sont à adapter en fonction des locaux et du mobilier

## - Aménagement des salles de restaurant





# 🚻 Salle à manger : comment respecter les 1,10 m de distanciation à table

(4 places initiales)

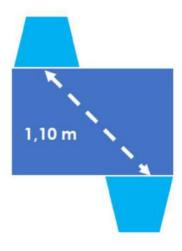
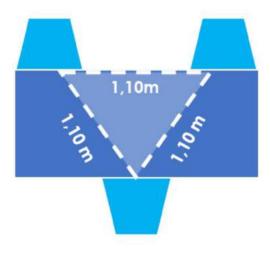


Table rectangulaire mini 1,20 m x 0,8 m 2 places possibles

-50% de places

(6 places initiales)



mini 1,60 m x 0,8 m 3 places possibles

-50% de places

(4 places initiales - si plateaux repas)

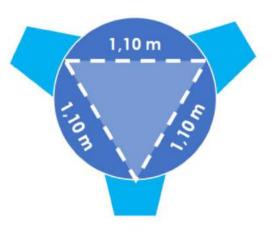


Table ronde. diamètre mini: 1,20 m 3 places possibles

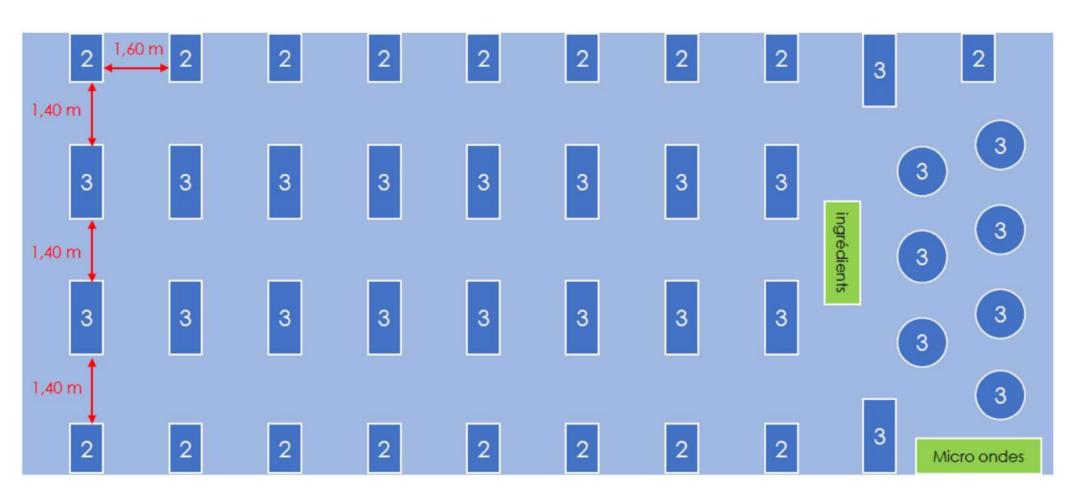
-25% de places

SUPPRIMER toutes les chaises qui ne doivent pas être occupées

# - Aménagement des salles de restaurant



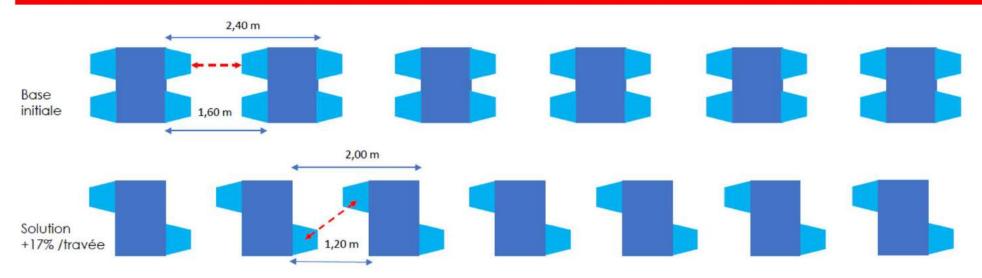
111 Salle à manger : impact des mesures de distanciation sur le nombre de places assises

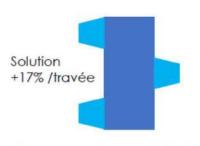


## - Aménagement des salles de restaurant



🚻 Salle à manger : augmenter les places assises en respecter les 1,10 m de distanciation à table





Même gain pour les tables de 6

Réduire l'espacement entre 2 tables dos à dos de 0,40 m (1,60 m > 1,20 m) => gain d'une table toutes les 6 tables / travée

Supprimer claustras (puisque la distanciation à table réduira le bruit ambiant

Supprimer table à ingrédients

Rapprocher les tables 2 à 2 pour supprimer le nombre d'allées

Réduire la largeur des allées

Augmenter ainsi le nombre de travées

Imposer un seul sens de circulation



Dans tous les cas, conserver les issues de secours dégagées et ne jamais entraver les cheminements d'évacuation



# Gestion des déchets

Instruction de gestion des poubelles et déchets

## - Gestion des déchets



Voici quelques actions à prévoir pour organiser la gestion des déchets COVID-19

- Mettre en place des poubelles à commande non manuelle
  - Commander les poubelles préconisées si celles en place ne sont pas adaptées (Cf sélection de poubelles à commande non manuelle proposée)
  - ✓ Si l'installation des poubelles non manuelles préconisée n'est pas possible alors enlever le couvercle de vos poubelles actuelles.
  - ✓ Supprimer les poubelles individuelles dans les bureaux
  - Définir les lieux d'installation des poubelles et les installer aux différents emplacement préconisés :

Accueil, Entrée-Sortie depuis et vers le Parking, points convivialité, en haut et en bas des escaliers et ascenseurs, sanitaires, entrée et sortie du restaurant, points fumeurs, quai livraison..



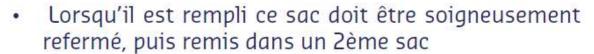
- Organiser la collecte interne des poubelles
  - ✓ Vider les poubelles 2 fois par jour (11h et 15h)
  - ✓ Isoler les sacs collectés pendant 24h
  - ✓ Organiser dans le local déchets 2 zones :
    - Une zone de dépose des sacs avec le jour identifié
    - une zone d'enlèvement avec le jour identifié à J+2, se laver les mains suite à la manipulation de sacs poubelles

## - Gestion des déchets

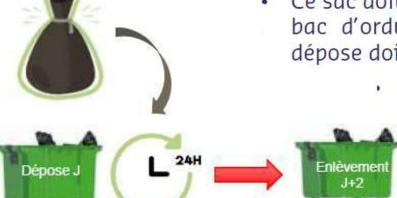


Voici les recommandations pour gérer les déchets COVID-19

- Où jeter les masques, mouchoirs, lingettes, gants...?
- Ces déchets doivent être jetés dans une poubelle dédiée <u>avec couvercle</u> et <u>commande non manuelle</u> contenant un sac poubelle, résistant et disposant d'un système de fermeture fonctionnel. Cf sélection de poubelles à commande non manuelle proposée







 Ce sac doit être ensuite jeté et conservé 24h dans un bac d'ordures ménagères. La zone et le jour de dépose doivent être identifiés.

Après 24h, les bacs d'ordures doivent être déplacées vers la zone d'enlèvement identifiée à J+2

Attention : Ces déchets ne doivent en aucun cas être mis dans les poubelles de déchets recyclables (rolls ou bac jaune)