

Pack métier Adelya

CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants...)

Dispositions préventives CoVID-19 reprise d'activité et suivi quotidien



Cher(s) client(s), nous espérons que vous allez bien, vos proches, vos collaborateurs...

Après cette période de crise sans précédent, où tous les secteurs d'activité ont été ou sont encore touchés, nous tenions à vous accompagner dans la mise en place des dispositions préventives nécessaires à la lutte contre la propagation du SARS-CoV-2 pour votre reprise d'activité et votre quotidien après reprise.

Il s'agit ici d'informations et de recommandations générales se basant sur les données actuelles et reposant sur la doctrine élaborée par les autorités sanitaires du pays mais aussi de nos préconisations et de notre expertise.

La phase de déconfinement étant quasi-totale mais le SARS-CoV-2 circulant toujours sur notre territoire, la sécurité sanitaire est donc l'affaire de tous, les mesures de protection (gestes « barrière », des dispositifs « barrière », respect des mesures gouvernementales, distanciation physique, hygiène des mains et des surfaces...) doivent être scrupuleusement respectées par vos collaborateurs, l'ensemble de votre personnel, les clients et les visiteurs (dont les prestataires).

Depuis toujours, nous sommes soucieux de créer une relation de partenariat avec nos clients, nous espérons que ce guide vous en apportera la preuve et qu'il saura vous accompagner et vous aider pour assurer votre sécurité et celle des autres.

N'oubliez pas, la meilleure des défenses reste votre propre discipline et le respect des autres !
Faites attention à vous !

Comment mettre en application ce guide ?

Il repose sur 5 principes généraux :

- Le maintien de la distanciation physique
- L'application des gestes barrière
- La limitation et la rotation de vos équipes opérationnelles, la limitation du brassage des clients
- Les opérations de nettoyage et de désinfection de vos locaux
- L'information, la communication et la formation

Ce guide s'applique à tous les établissements CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants, Traiteurs, Métiers de bouche, Ventes à emporter, autres Hébergements hôteliers, campings, gîtes, etc...)

Vous pouvez lire ce guide dans son ensemble ou y piocher les informations que vous souhaitez. Pour vous aider à vous repérer, ci-dessous **les différentes étapes pour sa mise en application** (sommaire des documents page suivante) :

- 1- Fiche explicative ici présente
- 2- Prendre connaissance attentivement de nos guides CoVID-19 ADELYA et de la note ADELYA norme EN 14476
- 3- Evaluer vos connaissances en réalisant nos 2 quiz portant sur les informations importantes à connaître sur le SARS-CoV-2 et les recommandations ADELYA
- 4- Prendre connaissance de nos protocoles de nettoyage et de désinfection et de nos procédures hygiène des mains
- 5- Lire attentivement l'ensemble de nos fiches préventives personnalisées par type de mesure et/ou par zone
- 6- Réaliser l'audit « AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 »
- 7- Informer, transmettre protocoles et fiches préventives et sensibiliser/former vos équipes opérationnelles
- 8- Lancer votre plan d'actions et mettre en place les dispositions préventives
- 9- Informer, rassurer et protéger vos équipes et vos visiteurs en affichant les différents protocoles et fiches préventives et notamment la note d'informations à destination de vos clients

Sommaire

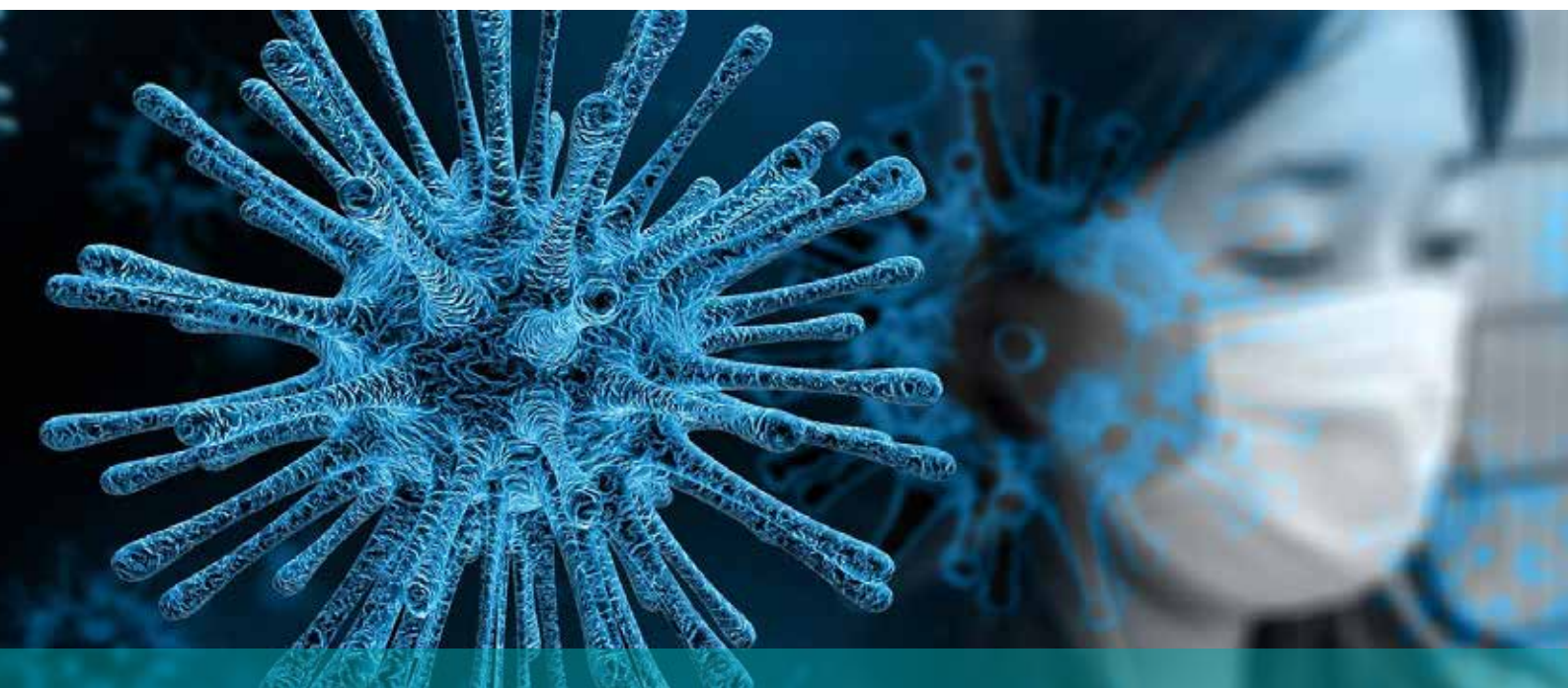
Pack métier ADELYA “CHR”

Table des matières

1- Présentation du Pack Métier ADELYA et mise en application	2
2- Guide complet Covid-19	4
3- Note ADELYA Pandémie SARS-CoV-2 Norme EN 14476.....	20
4- Guide ADELYA CoVID-19 Sortie de confinement, Solutions, méthodes et innovations R&D	23
5- QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19 Informations générales.....	49
6- QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 Recommandations	53
7- Protocole ADELYA « Décontamination : Reprise d'activité - toutes zones sauf alimentaires	57
9- Protocole ADELYA « Quotidien Post Décontamination » - toutes zones sauf alimentaires et chambre/logement.....	64
10- Protocole ADELYA « Quotidien Post Décontamination » : Toutes zones alimentaires / cuisine - 1/3.....	73
11- Protocole ADELYA « Quotidien Post Décontamination » : chambre / logement client - 1/6	76
12- Procédure ADELYA « lavage hygiénique des mains / Equipes opérationnelles »	82
13- Procédure ADELYA « lavage simple des mains / Equipes opérationnelles »	83
14- Procédure ADELYA « antisepsie rapide des mains / Equipes opérationnelles »	84
15- Procédure ADELYA « lavage des mains / Visiteur »	85
16- Procédure ADELYA « Désinfection rapide des mains / Visiteur »	86
17- Procédure ADELYA « lavage des mains / Enfants »	87
18- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD1 “Gestes barrières”	88
19- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD2 “Port du masque”	89
20- Note ADELYA « aide au choix de son masque »	90
21- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD3 “Dispositifs barrière, gestion cas CoVID »	92
22- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD4 “Véhicule de livraison/de transport/de service”	94
23- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD5 “Réception marchandises”	95
24- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD6 “Organisation du service et de la restauration”	96
25- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD7 “Accès aux vestiaires et aux sanitaires”	99
26- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD8 «Organisation reprise activité locaux»	102
27- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD9 “Organisation activités équipes opérationnelles CHR par service et entre les services”	104
28- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD10 “Organisation de l'accueil et des échanges avec les clients et les visiteurs”	106
29- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD11 “Organisation des préparations et de la distribution”	109
30- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD12 “ Organisation de l'activité quotidienne en hébergement hôtelier »	111
31- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD13 “ Organisation activité quotidienne Commerce alimentaire, tout commerce BtoC et Vente à emporter ».....	114
32- AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR	118
33- Note d'informations clients : Actions préventives CoVID-19 Pack Métier ADELYA CHR	153
34- Réponses QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19	155
35- Réponses QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19	159

Guide complet Covid-19

Prévenir et lutter ensemble efficacement



Le Covid-19, c'est quoi ?



Les coronavirus sont une grande famille de virus, qui provoquent des maladies allant d'un simple rhume (certains virus saisonniers sont des Coronavirus) à des pathologies plus sévères comme le MERS-COV ou le SRAS.

Le virus identifié en **janvier 2020** en Chine est un nouveau Coronavirus, nommé **SARS-CoV-2**. La maladie provoquée par ce coronavirus a été nommée **COVID-19** par l'Organisation mondiale de la Santé - OMS. Depuis le 11 mars 2020, l'OMS qualifie la situation mondiale du COVID-19 de pandémie ; c'est-à-dire que l'épidémie est désormais **mondiale**.

Les symptômes

Les symptômes principaux sont les **maux de tête**, la **fièvre** ou la sensation de fièvre et la **toux**.



D'autres symptômes comme des **difficultés respiratoires**, de la **fatigue**, des **éternuements**, le **nez bouché**, une **gorge irritée**, des **douleurs musculaires** sont aussi possibles mais ATTENTION à ne pas confondre avec la Grippe classique, un simple rhume ou encore des allergies printanières.

La perte brutale de l'odorat, sans obstruction nasale et disparition totale du goût sont également des symptômes qui ont été observés chez les malades récemment.



Comment réagir si vous pensez présenter les symptômes du coronavirus ?

Je reste à domicile, j'évite les contacts, j'appelle un médecin avant de me rendre à son cabinet ou j'appelle le numéro de permanence de soins de ma région.

Je peux bénéficier d'une **téléconsultation**.

Si les symptômes s'aggravent avec des difficultés respiratoires et signes d'étouffement, j'appelle le **SAMU-Centre 15**.



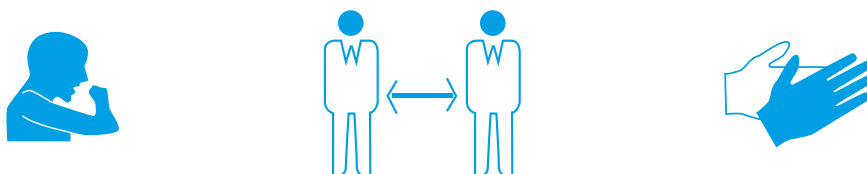
0 800 130 000

Gratuit 24h/24, c'est le numéro réservé à toutes les questions non médicales, pour soulager les équipes qui gèrent les appels au 15.



Les modes de contamination et de transmission

La maladie se transmet par les **aérosols** (Gouttelettes/sécrétions invisibles ou visibles projetées lors d'**éternuements** ou de **toux**). On considère donc qu'un contact étroit avec une personne malade est nécessaire pour transmettre la maladie : même lieu de vie, contact direct à **moins d'un mètre** lors d'une toux, d'un éternuement ou une discussion en l'absence de mesures de protection. Un des autres vecteurs privilégiés de la transmission du virus est le contact des **maines non lavées**. C'est donc pourquoi les **gestes barrières** et les mesures de **distanciation sociale** sont indispensables pour se protéger de la maladie.



Pour l'instant, les études ne s'accordent pas sur la durée de vie du coronavirus dans l'air. Rien n'a encore aujourd'hui été confirmé. Seuls les contacts interhumains directs ou indirects rendraient possibles sa transmission via les aérosols.

Une personne porteuse ou malade du virus peut aussi contaminer son environnement et les surfaces inertes.

Sur une publication du NEJM (New England Journal of Medicine) du 17/03/2020, les scientifiques ont découvert que le SARS-CoV-2 est détectable :

- Dans les aérosols jusqu'à **3 heures**, et très stable dans ces conditions, d'où sa propagation rapide
- Sur une surface en cuivre : jusqu'à **4 heures**,
- Sur du carton, jusqu'à **24 heures**,
- Sur du plastique et de l'acier inoxydable, jusqu'à **2 à 3 jours**.

Les autorités de santé s'accordent à dire que le virus ne survit pas sur les aliments.

Les surfaces poreuses telles que les tissus ou les cheveux ne permettraient pas au virus d'adhérer et donc de survivre très longtemps.

Les contaminations croisées sont donc possibles et si vous portez ensuite vos **maines au visage** ou à la **bouche**, vous pouvez contracter le virus. Par principe de précaution car nous apprenons chaque jour de nouvelles choses sur ce virus, et pendant la durée de l'épidémie, n'hésitez pas à respecter les gestes « barrières » décrits ci-dessous.

Il n'existe actuellement aucune preuve de contamination de l'homme par des animaux domestiques.

Sur une publication du NEJM (New England Journal of Medicine) du 17/03/2020, les chercheurs répondent que de récentes preuves suggèrent que les personnes infectées par le SRAS-CoV-2 pourraient propager « furtivement » le virus sans avoir ou sans prendre conscience des symptômes. Cette **transmission asymptomatique** réduirait l'efficacité des mesures de contrôle.

Le temps d'incubation

Le délai d'incubation est la période entre la contamination et l'apparition des premiers symptômes.

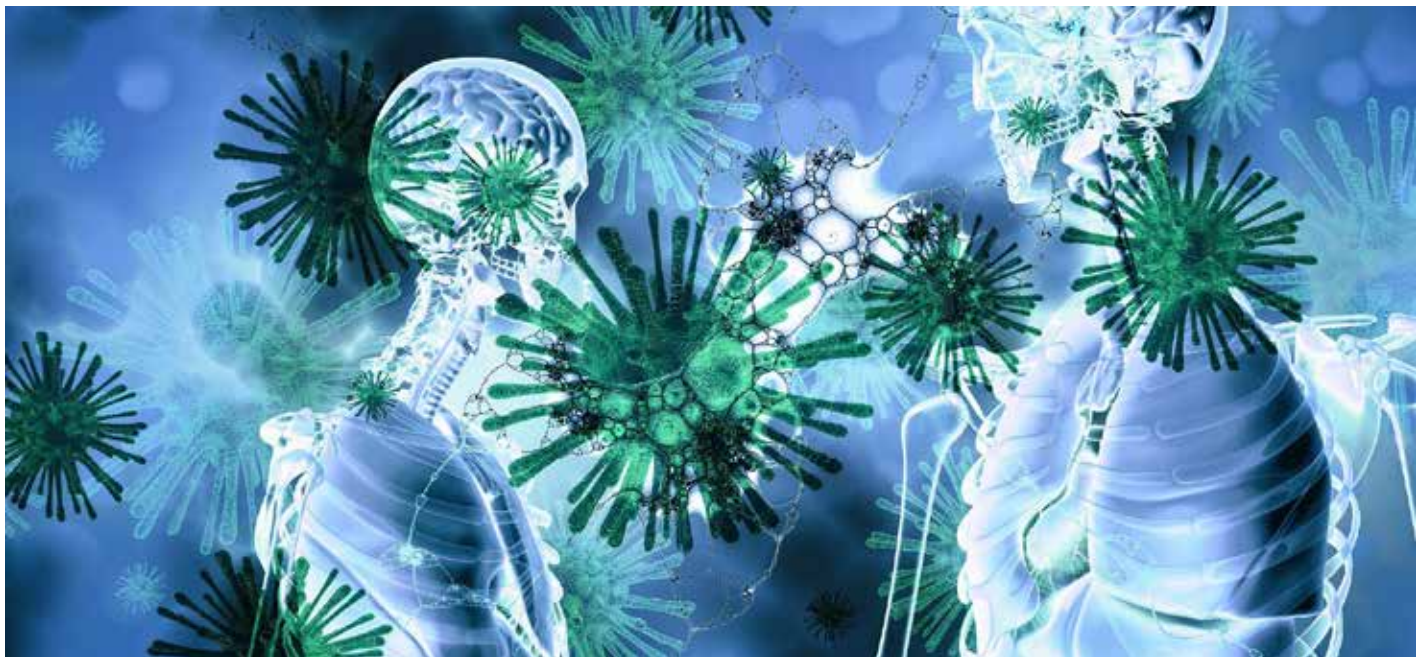
Le délai d'incubation du coronavirus COVID-19 est de **3 à 5 jours** en général, il peut toutefois s'étendre jusqu'à **14 jours**.

Pendant cette période, le sujet peut être contagieux : il peut être porteur du virus sans et/ou avant l'apparition des symptômes ou à l'apparition de signaux faibles.



Comment se protéger et protéger les autres ?

Les gestes « barrières » pour éviter la contamination et transmission du virus



Se laver les mains très régulièrement ou utiliser une solution hydroalcoolique



Eviter de porter ses mains au visage ou à la bouche



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



Respecter les consignes gouvernementales au jour le jour



Entretien plusieurs fois par jour les surfaces ou objets régulièrement utilisés : téléphone portable, poignées de porte, bijoux (il est même conseillé de ne pas porter de bagues), lunettes, interrupteurs, ordinateurs, robinets, etc...



Eviter surtout le contact avec des emballages en carton ou en plastique, et en général, limiter le contact avec des surfaces sauf si nécessité absolue



Avant de cuisiner, se laver les mains, laver ses fruits et légumes avant de les préparer voire, les éplucher systématiquement



Si possible, se laver les cheveux et mettre à laver ses vêtements portés dès que l'on sort de son domicile



La consommation de produits d'origine animale crus ou insuffisamment cuits doit être évitée. Respecter les bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire (Règles HAC-CP et PMS).



Faut-il utiliser un masque ?

L'important est de respecter les **gestes « barrières »**, la disponibilité des masques est restreinte. En temps de pénurie, ils sont réservés en priorité aux professionnels de la santé et à toutes personnes malades et/ou en contact avec des personnes infectées à risque modéré/élevé. Pour rappel, tous les masques à usage unique sont à jeter après utilisation et sont non lavables. Enfin, le port du masque pour toute la population risque d'être généralisé jusqu'à la fin de la pandémie en fonction des directives gouvernementales.

Masque chirurgical

Dispositif médical surtout utilisé pour éviter que des personnes déjà infectées n'en contaminent d'autres, et non pour éviter d'être soi-même contaminé.

Efficacité de 3 à 4h.



Masque papier

Idem que « chirurgical » avec des propriétés physiques et protectrices **moins efficaces**.

Masque « tissu »

C'est mieux que rien !
A laver toutes les 3 à 4h.

Masques FFP1, 2 et 3

Plus **filtrants**, aussi plus « **protecteurs** » pour une personne saine (pour les FFP2 et 3), uniquement pour les professionnels en contact direct avec les personnes infectées. Changement tous les 3 à 8h en fonction du type de masque.



Entretien/désinfection des surfaces

Les produits de nettoyage et désinfectants courants sont **très efficaces** contre le Covid-19. Le cas échéant, l'utilisation d'un produit désinfectant simple de surfaces peut être utilisé et il sera d'autant plus efficace si la surface est nettoyée auparavant avec n'importe quel produit nettoyant.

Utiliser des produits avec des normes de virucidie et notamment EN 14476.

Entretenir fréquemment, minimum **une fois par jour**, les poignées de portes, boutons d'ascenseur, interrupteurs, rampes, écrans tactiles, téléphones, claviers... bref toutes les surfaces classifiées comme « **points de contact** » dans votre environnement proche. Ce sont ces surfaces qui risquent d'être les plus contaminées, avec un risque mains/bouche/visage.

Les surfaces utilisées quotidiennement comme les tables, les plans de travail, les bureaux, les sols... peuvent aussi être traitées tous les jours voire plus si votre organisation le permet.



Les gants sont inutiles

Hormis pour le personnel de santé, le port de gants est **inutile**.

Ils peuvent servir de **support au virus**, une fois souillés par des aérosols ou un contact avec une surface contaminée
Il faut avoir une bonne **hygiène des mains** !

Quelles sont les personnes à risque ?

Le Haut Comité de Santé Publique a identifié les personnes pouvant développer une **forme grave** d'infection à SARS-CoV-2 :



Personnes âgées de 70 ans et plus (entre 50 et 70 ans, surveillance rapprochée)



Patients présentant une **insuffisance rénale** chronique dialysée, une insuffisance **cardiaque**, une **cirrhose** au stade B au moins, des antécédents **cardiovasculaires**



Personnes avec une **immunodépression** congénitale ou acquise



Certaines personnes présentant une **obésité morbide**



Certains **diabétiques**



Les femmes **enceintes** (par analogie avec le MERS-CoV et le SRAS) en dépit d'une petite série de 18 cas d'infections à SARS-CoV-2 ne montrant pas de sur-risque ni pour la mère ni pour l'enfant



Personnes avec une **pathologie chronique respiratoire**

Par ailleurs, les fumeurs infectés auraient un risque de décès accru de **133%** par rapport à un non-fumeur, selon l'Alliance contre le tabac.



Comment diagnostique-t-on la maladie ?

Tests non systématiques

Les tests de diagnostic ne sont plus systématiques. Les patients considérés comme «à risque» feront un **test** dans un hôpital ou dans un laboratoire de ville après avoir contacté un médecin et sur **prescription médicale**. Les patients qui ne sont pas considérés comme des cas potentiels d'infections graves ne sont pas concernés par le test de dépistage. Ils seront diagnostiqués COVID-19 sur les **signes cliniques** par un médecin.

Déroulement du test

Le test est un prélèvement **nasopharyngé** dans la partie haute du nez à l'aide d'un long coton-tige. La mise en place du test permet de savoir si la substance prélevée est chargée en virus ou non. Le résultat est obtenu au bout de **3 à 5 heures**. En cas de test positif, le patient reste à son domicile et appelle le 15 s'il éprouve des difficultés respiratoires.

Questionnaire

Un **questionnaire** du Ministère de la Santé (23 questions passant en revue les différents symptômes de l'infection) sur le site « **maladiecoronavirus.fr** » peut également être utile pour identifier les symptômes et connaître la marche à suivre. En fonction de ses réponses, l'internaute sera conseillé sur la conduite à adopter : appeler le **15**, programmer une **téléconsultation** ou simplement rester **vigilant**.

Quel est le traitement ?



A ce jour, il n'existe **aucun traitement** spécifique contre le CoVid-19.

Le traitement des cas est symptomatique (traitement de la fièvre, des congestions ou des douleurs éventuelles).

Le gouvernement explique que «plusieurs traitements sont **en cours d'évaluation** en France, en lien avec l'OMS pour être utilisés contre le Coronavirus CoVid-19». Des dizaines de molécules antivirales déjà existantes, telles que la chloroquine contre le paludisme, le lopinavir et le ritonavir contre le VIH et la ribavirine contre l'hépatite C, sont à l'essai. Selon une étude, le lopinavir et l'arbidol, utilisés en Russie et en Chine contre la grippe, semblent montrer des résultats particulièrement satisfaisants.

Plusieurs équipes de chercheurs à travers le monde se penchent actuellement sur l'élaboration d'un vaccin.

En France, c'est l'Institut Pasteur qui travaille dessus. Mais «tous ces essais cliniques prennent beaucoup de temps, a expliqué Christophe d'Enfert, directeur scientifique de l'institut lors d'une conférence de presse donnée le vendredi 31 janvier. Nous espérons le mettre à disposition d'ici 20 mois».

Il convient toutefois de préciser que le taux de mortalité de l'infection au nouveau coronavirus reste faible (entre 2 et 3 %) et que parmi les plus de 83 000 cas confirmés, près de 37 000 sont considérés comme guéris.

Quels produits utiliser ?

Utilisez des produits nettoyant désinfectant avec des normes de virucidie et notamment EN 14476. Respecter les doses d'utilisations.

- Pour les mains, SAVON DOUX CLASSIQUE, SAVON DESINFECTANT, et/ou SOLUTION HYDROALCOOLIQUE
- Pour les surfaces, produits d'entretien Nettoyant désinfectant ou le cas échéant simplement désinfectant avec norme virucide EN 14476 ou avec une action de virucidie.
- Pour le linge, un simple lavage en machine sera conseillé. Evidemment, un lavage à 60°C ou à 90°C est un plus, car il permettra une thermodésinfection, tout comme l'utilisation d'une lessive ou d'un produit lessiviel désinfectant (bien que rarement avec une action virucide).
- Dans tous les cas, respecter les consignes d'utilisation et doses d'emploi des produits utilisés

Surfaces et points de contact



50066B



50160



24148

Code article	Description
50066B	PG2D NETT DESINF SURFACE 750ML
50155	MULTISURF PREMIUM FRAICH 750ML
50155A	MULTISURF PREMIUM FRAICH 5L
50160	ULTRABAC MULTI SURF + 750ML
50162B	MULTISURF PREMIUM DESINF 750
50164B	NETT DESINF MULTISURF PREM 5L
50165	EL PRO TS NETT DESINF 750ML
50165A	EL PRO TS NETT DESINF 5KG
50171A	SPRAY SUROD PREMIUM POMME 1L
50240C	LINGET WIPANIOS EXCEL X100
50241A	LINGET DESINF ALIM WR52 X200
24142	LINGET ANIOS RECH X120 + 1BTE
24148	LINGET ANIOS BTE X120
24159B	LINGET ULTRABAC ANTISEPT X100
50801	WI HOME SURF+ 2L
68166F	3 EN 1 PREMIUM FRAICHEUR 5KG
68166G	3 EN 1 PREMIUM FRAICHEUR 1L
68166H	3 EN 1 PREMIUM FRAICH 20MLX250
68170	ULTRABAC DETERG DOSE 20MLX250
68171	ULTRABAC DETERG DESINF FL 1L
68172	ULTRABAC DETERG DESINF 5KG
68189	3 EN 1 PREMIUM A 20ML X250
68189A	3 EN 1 PREMIUM A 1L
68189B	3 EN 1 PREMIUM A 5KG
72025	MOP LAVAG UU MICROF 14X46 X50
72029	MOP LAVAG UU PE BLEU 12X45X25



Sanitaires et salles de bains



52001



52033



52034

Code article	Description
52001	EL PRO SD SANITAI DESINF 750ML
52001A	EL PRO SD SANITAIRE DESINF 5K
52030	NETTOY DESINF SANIT 5KG
52032	ULTRABAC SANIT DESINF 750ML
52033	SANI + ULTRABIO TENSIO 5L
52033A	SANI + ULTRABIO TENSIO 750ML
52034	SANI 4D DETERGENT SANITAIRE 5L
52053	5 EN 1 PREMIUM 5KG
52053A	5 EN 1 PREMIUM 750ML

Sols



68166F



68171



72025

Code produit	Description
68166F	3 EN 1 PREMIUM FRAICHEUR 5KG
68166G	3 EN 1 PREMIUM FRAICHEUR 1L
68166H	3 EN 1 PREMIUM FRAICH 20MLX250
68170	ULTRABAC DETERG DOSE 20MLX250
68171	ULTRABAC DETERG DESINF FL 1L
68172	ULTRABAC DETERG DESINF 5KG
68189	3 EN 1 PREMIUM A 20ML X250
68189A	3 EN 1 PREMIUM A 1L
68189B	3 EN 1 PREMIUM A 5KG
72025	MOP LAVAG UU MICROF 14X46 X50
72029	MOP LAVAG UU PE BLEU 12X45X25

Voies aériennes



Code produit	Description
54066A	AUTOPERCUTANT DESINFECT 300ML

Hygiène des mains



48110A



48265D



48376A

Code produit	Description
48110A	SAVON DOUX ANIOSAFE 5KG
48244C	SAVON ANTISEP AIRLESS 1L X12
48248A	AGROBAC LOTION WASH 1L
48265	GEL ANTISEPTIQUE NPC 100ML
48265A	GEL ANTISEPT NPC AIRLESS 1L
48265C	GEL ANTISEPTIQUE NPC 75ML
48265D	GEL ANTISEPTIQUE NPC 300ML
48265G	GEL ANTISEPTIQUE NPC CPA 1L
48294	GEL ANTISEPTIQUE NPC 500ML
48298	GEL ANTISEPTIQUE NPC 1L POMPE
48307	SAV SPEEDSOFT PREMIUM 5KG
48307A	SAV SPEEDSOFT PREM AIRLESS 1L
48307B	SAV SPEEDSOFT PREMIUM POMP 1L
48307C	SAV SPEEDSOFT PREMIUM 500ML
48307E	SAV SPEEDSOFT PREMIUM CPA 1L
48370	GEL HYDROALCOOLIQUE 100ML
48371	GEL HYDROALCOOLIQUE 75ML
48372	GEL HYDROALCOOLIQUE 300ML
48374	GEL HYDROALCOOL 500ML
48374A	GEL HYDROALCOOLIQUE 500ML
48376	GEL HYDROALCOOLIQUE AIRLESS 1L
48376A	GEL HYDROALCOOLIQUE AIRLESS 1L
48377	GEL HYDROALCOLIQUE 1L



Les dispositifs barrières

Source : Groupe d'Étude sur le Risque d'Exposition des Soignants (GERES)





Ils sont utilisés au niveau des zones exposées, protégeant le porteur contre différents risques (risques de contact, de projection ou d'inhalation...) : gants pour la protection des mains, lunettes de protection ou visière pour les yeux, masques pour les voies respiratoires, casques pour le corps...

Ces dispositifs comportent :

- des équipements de protection individuelle (EPI)
- des dispositifs médicaux (DM)

Les masques

On distingue deux types de masques qui apportent des protections différentes.

Les masques chirurgicaux



Les masques FFP ou APR





Ils permettent :

- d'éviter la projection vers l'entourage des gouttelettes émises par celui qui porte le masque
- de protéger également celui qui le porte contre les projections de gouttelettes émises par une personne en vis à vis ou de liquides biologiques s'il est résistant aux éclaboussures (type IIR)

En revanche, il ne protège pas contre l'inhalation de très petites particules en suspension dans l'air

Un masque chirurgical est un DM (dispositif médical) Norme EN 14683.

On en distingue **3 types** : - type I : efficacité de filtration bactérienne >95% - type II : efficacité de filtration bactérienne >98% - type III : efficacité de filtration bactérienne >98% et résistant aux éclaboussures.

L'ajout d'un R indique une résistance aux éclaboussures.

POUR ÊTRE EFFICACE UN MASQUE DOIT ÊTRE CORRECTEMENT UTILISÉ

- Effectuer une FHA (friction hydroalcoolique) ou se laver les mains à l'eau et au savon
- Placer le masque sur le visage, le bord rigide vers le haut et l'attacher.
- Pincer la barrette nasale avec les deux mains pour l'ajuster au niveau du nez. Abaisser le bas du masque sous le menton.
- Une fois ajusté, ne plus toucher le masque avec les mains.



Ils protègent celui qui le porte à la fois contre l'inhalation de gouttelettes et des particules en suspension dans l'air, qui pourraient contenir des agents infectieux.

Le port de ce type de masque est plus contraignant (inconfort thermique, résistance respiratoire) que celui d'un masque chirurgical.

Un FFP (ou APR) est un EPI (équipement de protection individuelle)

La norme EN 149:2001* évalue l'efficacité d'un masque jetable à protéger contre l'inhalation d'aérosols

POUR ÊTRE EFFICACE UN MASQUE DOIT ÊTRE CORRECTEMENT UTILISÉ

- Effectuer une FHA (friction hydroalcoolique) ou se laver les mains à l'eau et au savon
- Placer le masque sur le visage, la barrette nasale sur le nez.
- Tenir le masque et passer les élastiques derrière la tête sans les croiser.
- Pincer la barrette nasale avec les deux mains pour l'ajuster au niveau du nez.
- Vérifier que le masque soit bien mis. Pour cela, il convient de contrôler l'étanchéité (Fit check) : en l'absence de fuite, à l'inspiration forcée, avec une feuille plastique ou les mains en coquille sur le masque, le masque se plaque légèrement sur le visage.
- Une fois ajusté, ne plus toucher le masque avec les mains.



Un appareil de protection respiratoire (APR) pour être efficace doit être étanche

- **adapté** à la morphologie de celui qui le porte
- correctement **ajusté** au visage

Pour vérifier l'ajustement du masque, le plus simple est le **Fit-Check** : en l'absence de fuite, à l'inspiration forcée, avec une feuille plastique ou les mains en coquille sur le masque, le masque se plaque légèrement sur le visage. Si le masque ne se plaque pas, c'est qu'il n'est pas étanche et il faut le réajuster.

Plus complexe et nécessitant un appareillage spécifique, le Fit-Test. Ce test peut-être :

- **qualitatif** : test basé sur la perception du goût sucré ou amer à travers le masque. Toute fuite au niveau du visage se manifeste par la perception du goût
- **quantitatif** : test consistant en la mesure de la concentration en particules à l'intérieur et à l'extérieur du masque. Toute fuite au niveau du visage se traduit par une augmentation de la concentration en particules à l'intérieur du masque.

Il existe 3 catégories de masques FFP, selon leur efficacité (estimée en fonction de l'efficacité du filtre et de la fuite au visage). Ainsi on distingue :

Classes	Pénétration filtre maximale (%)	Fuite totale maximale (%)
FFP1	20	22
FFP2	6	8
FFP3	1	2
* Amendée en 2009 , cette norme devient : EN 149:2001 + A1:2009 ; classe en plus les masques en « réutilisable » (marquage R) et « non réutilisable » (marquage NR).		

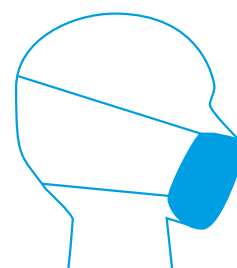
Un masque peut porter le double marquage DM et EPI, c'est à dire être à la fois masque chirurgical et appareil de protection respiratoire (APR), s'il répond aux exigences des deux directives correspondantes

Tableau récapitulatif des indications de port

Dénomination		Exemples d'indication	Porté par	
			le soignant	le patient
Masque chirurgical	Sans couche imperméable (Type I et Type II)	Actes de soins ou de petite chirurgie sans risque de projection de liquides biologiques	X	
		Pour les déplacements des patients contagieux (exemple : tuberculose)		X
		Pour les précautions « gouttelettes », dans la plupart des cas (exemple : coqueluche)	X	
	Avec couche imperméable Type IIR	Actes de soins ou de chirurgie avec risque de projection de liquides biologiques vers le soignant	X	
Masque de protection respiratoire		- Pour les précautions « air » (ex : tuberculose) - Pour les actes médicaux invasifs susceptibles d'entraîner l'émission d'aérosols de particules véhiculant des agents infectieux (endoscopies bronchiques, chirurgie au laser...)	X	

Avant utilisation

- Vérifier l'**intégrité** des conditionnements
- Vérifier l'**apparence** (couleur d'origine) du masque
- Vérifier la **solidité** des élastiques et de la barrette nasale de maintien du masque



Retrait d'un masque

- Après usage, retirer le masque en saisissant par l'arrière les lanières ou les élastiques sans toucher la partie avant du masque.
- Les masques à usage unique doivent être jetés immédiatement après chaque utilisation dans une poubelle munie d'un sac plastique (de préférence avec couvercle et à commande non manuelle) car il n'est pas possible de les décontaminer.

Les gants

On distingue selon leur usage principal deux types de gants à usage unique pour les métiers de la santé, soumis à des directives européennes et à des normes différentes

Les gants médicaux



Le rôle principal est de protéger le patient contre l'infection (intervention chirurgicale).

Ce sont des **DM** qui doivent être certifié par un marquage.

– Directive européenne n° 93/42/CEE relative aux DM pour la protection des patients :

- de classe I (par auto-certification) : pour les gants d'examen stériles ou non stériles
- de classe II (par organisme notifié) : pour les gants d'intervention ou les gants de chirurgie.

Les gants de protection



Visant à protéger le soignant (contact avec le sang ou des liquides biologiques d'un patient).

Ce sont des **EPI**.

Les essais de vérification de conformité sont conduits selon des normes spécifiques selon les risques :

- EN 420 – Exigences générales ;
- EN 374 – Protection contre les risques chimiques et les micro-organismes : EN 374-1 : performances ; EN 374-2 : résistance à la pénétration ;
- EN 16523-1 : résistance à la perméation (annule/remplace les normes NF EN 374-3 et 374-4)
- EN 388 – Protection contre les risques mécaniques (notamment résistance à l'abrasion, à la coupure par tranchage, à la déchirure, à la perforation).

REMARQUES

- Les gants en latex peuvent être à l'origine d'**allergies** induites par les protéines du latex, favorisées par le poudrage des gants: la poudre, qui fixe les protéines du latex, est diffusée dans l'air ambiant lors de l'enfilage et peut être inhalée : choisir des gants latex à faible teneur en protéines, non poudrés ou à faible teneur en poudre ; préférer les gants en caoutchouc synthétique (néoprène, nitrile...).
- **Aucune résistance chimique n'est exigée** des gants médicaux.
- La marque NF-Médical n'est pas obligatoire mais apporte la garantie de **produits contrôlés** selon les principes de l'assurance qualité.
- Il n'existe pas de gants résistant aux piqûres mais il existe des **sous-gants** résistant aux coupures, dont les performances doivent avoir été évaluées selon la norme EN 388.

Note d'informations pandémie SARS-CoV-2 - 1/3

PANDEMIE SARS-CoV-2

[NOTE D'INFORMATIONS ET DE PREVENTION ADELYA COMMUNIQUEE A L'ENSEMBLE DE NOS CLIENTS *]

CONTEXTE ET SITUATION AU 14/04/2020

Cette note vient compléter et approfondir le GUIDE COVID-19 ADELYA paru le 31/03/2020.

Suite au dernier discours d'Emmanuel MACRON le 13/04/2020, annonçant une reprise d'activités au 11/05/2020 en fonction des secteurs professionnels, chacun d'entre nous doit s'efforcer d'appliquer une discipline à toute épreuve et de respecter les règles durant et après cette phase de confinement.

Parmi les nombreuses mesures de précautions pour limiter la propagation du SARS-CoV-2 (désigne officiellement le germe de la famille des Coronavirus responsable de la maladie COVID-19), comme le confinement, la distanciation sociale, les gestes « barrières » ou encore le port d'équipements de protection, les procédures d'hygiène des mains (lavage et/ou friction) ainsi que la désinfection des surfaces fréquemment touchées, font partie des mesures les plus adaptées pour prévenir le risque de transmission du virus durant la période actuelle et **surtout, à la sortie de cette pandémie.**

Afin de limiter les risques de contaminations et de transmissions manuportées et croisées, **il vous a été demandé d'utiliser des produits « d'hygiène des mains » et de « traitement des surfaces », nettoyant/désinfectant ou désinfectant, ayant une activité « virucide » et plus particulièrement respectant la norme « virucide » EN 14476.**

Beaucoup d'entre vous ont reçu des informations diverses et variées à ce sujet, créant ainsi de fausses idées et induisant de mauvais choix. Nous nous devons donc de vous apporter quelques précisions.

SARS-CoV-2 ET NORME DE DESINFECTION EN 14476

Rappels élémentaires :

La norme EN 14476 est un test réalisé en laboratoire permettant d'évaluer l'activité virucide d'un produit dans le domaine médical que ce soit pour l'hygiène des mains, le traitement des surfaces ou encore la désinfection des textiles.

Concernant l'hygiène des mains :

L'antisepsie rapide des mains, (aussi désignée par « désinfection » ou encore « friction ») avec une solution hydroalcoolique est en effet efficace mais il ne faut pas oublier le lavage des mains que ce soit avec un savon « doux » classique (lavage simple des mains) ou avec un savon désinfectant (lavage hygiénique). Le lavage des mains est en effet tout aussi efficace et une friction avec solution hydroalcoolique sur des mains grasses et souillées ne sera pas totalement efficace.

Concernant le traitement des surfaces :

Si vous utilisez un produit uniquement « désinfectant », les règles de base de bionettoyage obligent à utiliser un produit « nettoyant » au préalable afin que la surface à désinfecter soit propre et nettoyée pour une désinfection efficace. Mieux vaut donc utiliser des produits ayant la double action en un, « nettoyant/désinfectant » pour des raisons donc d'efficacité, de facilité d'utilisation, de sécurité et de temps.

Activité sur Coronavirus SARS-CoV-2 :

A ce jour, **aucun fabricant ni laboratoire n'est en mesure de réaliser un test selon le protocole de la norme européenne en vigueur EN 14476 sur le SARS-CoV-2 (Virus de type « enveloppé »).**

- Même si le produit que vous possédez ne mentionne pas la norme EN 14476 mais affiche bien :

- o une activité « virucide » ou « actif sur virus » contre le VACCINIA VIRUS (de type « enveloppé » comme les Coronavirus) ou plusieurs virus « enveloppés » dont le VACCINIA VIRUS
- o et/ou une activité « virucide » ou « actif sur virus » contre un ou plusieurs virus « non enveloppé(s) » notamment le POLIOVIRUS ou encore le ROTAVIRUS.

Note d'informations pandémie SARS-Cov-2 - 2/3

Ci-dessous une liste « non exhaustive » vous précisant la structure « enveloppée » ou « non enveloppée » des principaux virus testés sur les produits.

ACTIVITE TESTEE SUR	TYPE DE VIRUS
H1N1	Enveloppé
PRV	Enveloppé
BVDV	Enveloppé
HERPESVIRUS	Enveloppé
HIV-I	Enveloppé
HBV	Enveloppé
H5N1	Enveloppé
PARAINFLUENZA	Enveloppé
VACCINIA VIRUS	Enveloppé
CORONAVIRUS	Enveloppé
H3N8	Enveloppé
H3N2	Enveloppé
VRS	Enveloppé
HCV	Enveloppé
POLIOVIRUS	Non enveloppé/Nu
POLIOMAVIRUS	Non enveloppé/Nu
ADENOVIRUS	Non enveloppé/Nu
NOROVIRUS MURIN	Non enveloppé/Nu
ROTAVIRUS	Non enveloppé/Nu
HEPATITE A	Non enveloppé/Nu

>>>> Alors ADELYA vous préconise d'utiliser ce désinfectant ou nettoyant/désinfectant pour traiter vos mains, vos surfaces, vos sols ou encore votre linge, ainsi que ceux indiquant la norme EN 14476.

- L'argumentaire est le suivant :

o Le VACCINIA VIRUS est souvent cité comme virus de référence pour valider l'activité virucide contre les virus enveloppés dans la norme EN 14476 ;

o Le POLIOVIRUS fait aussi office de référence pour le test de la norme EN 14476 avec un virus « non enveloppé » ;

o Le POLIOVIRUS, est un virus nu donc, qui est particulièrement résistant. Idem pour le ROTAVIRUS de la gastro-entérite qui est aussi souvent testé dans la norme EN 14476 mais ne faisant pas office de référence ;

o Compte tenu des incertitudes quant à la survie des coronavirus (dont le SARS-CoV-2) et à l'activité des produits désinfectants sur le SARS-CoV-2, et dans ce contexte de pénurie en « désinfectant » et de crise avec un virus méconnu avec une virulence importante et entraînant une maladie sans réel traitement, ADELYA préconise donc l'utilisation des produits virucides indiqués ci-dessus et assume pleinement ce choix.

Cette préconisation peut se compléter par les éléments ci-dessous. Pour le milieu médical et les dispositifs médicaux, on peut se baser sur les textes en vigueur suivants :

- L'avis du 18/02/2020 du Haut Conseil à la Santé Publique, recommande l'utilisation d'un produit avec norme EN 14476 précisant une activité contre le POLIOVIRUS (virus de type « non enveloppé »).

- L'ECDC (European Center for Disease prevention and Control) recommande un produit avec efficacité identifiée sur la Famille des Coronavirus

- Les réglementations européennes relatives aux produits biocides et dispositifs médicaux exigent aussi la norme EN 14476 et notamment les versions EN 14476 : 2013, EN 14476 : 2015, EN 14476 : A1, EN 14476 : A2. La norme virucide EN 16777, d'application obligatoire en juin 2020, et la norme virucide EN 17111, pour avril 2020 sont aussi recommandées.

Un produit avec une norme EN 14476 est donc pertinent mais nous préconisons aussi d'utiliser tout produit avec les actions de virucidie citées ci-avant et de ne pas écarter certains produits virucides sous prétexte que la norme EN 14476 ne soit pas indiquée clairement ou de façon incomplète (indication EN 14476 mais sans les virus de référence ou inversement) sur l'étiquette ou la fiche technique.

SARS-CoV-2 ET DESINFECTION PAR VOIE AERIENNE

Pour la désinfection par voie aérienne, la norme nécessaire et à respecter impérativement est la norme NFT 72281.

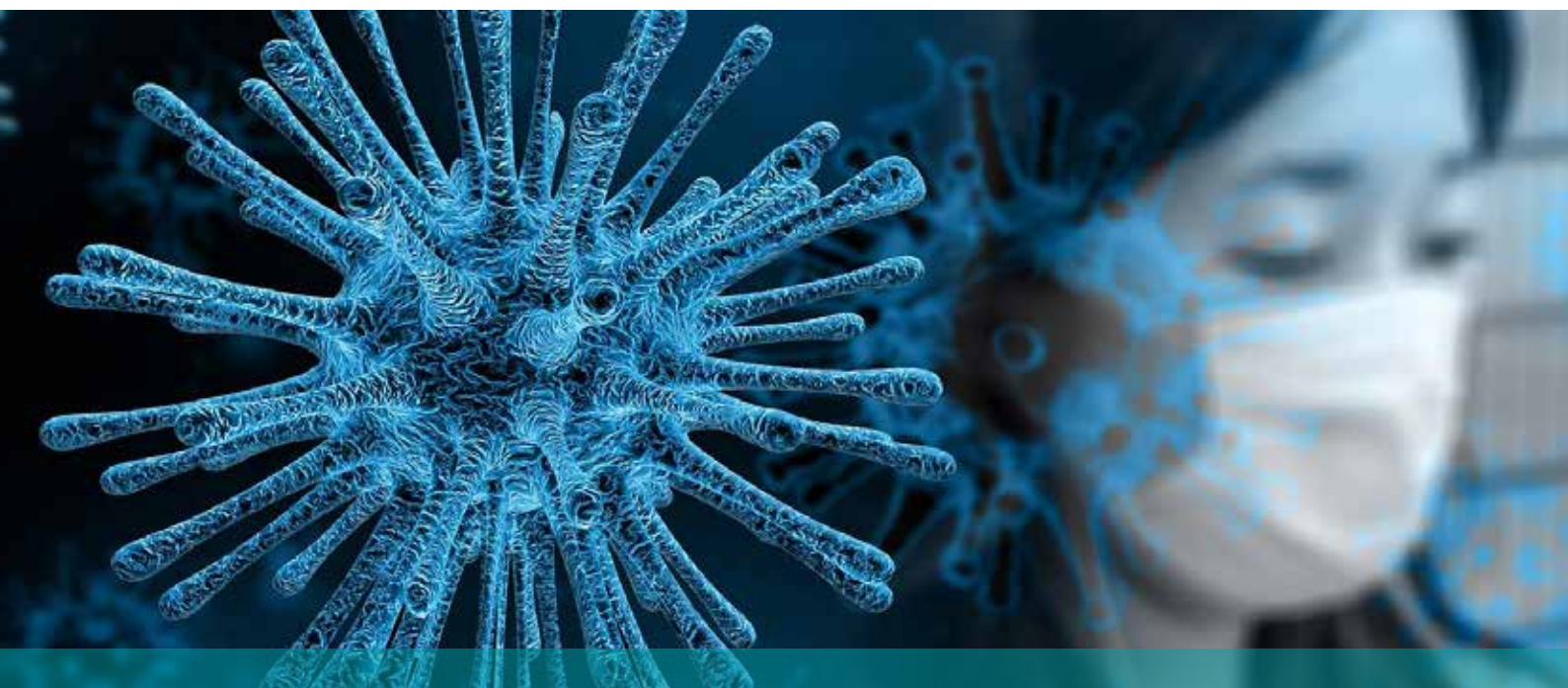
Vous trouverez dans notre GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19 + Dispositifs « barrières », toutes nos références répondant à ses critères, classées par domaine d'application (hygiène des mains, nettoyage et désinfection des différents types de surfaces, etc...).

**Sources : HCSP (<https://www.hcps.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=761> et https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=hcspa20200218_corsarcovnetdeslocetprodesper, ECDC (<https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/coronavirus-SARS-CoV-2-guidance-environmental-cleaning-nonhealthcare-facilities.pdf>, et ADELYA*

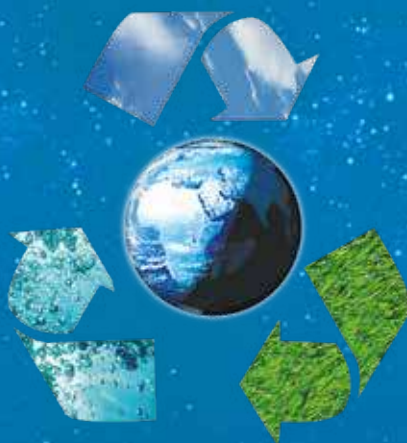
Covid-19

Sortie de confinement

Solutions, méthodes et innovations R&D Adelya



Les solutions



GAMME Wi etik GEH

Innovant et en totale rupture avec l'existant,
découvrez le concept Wi Etik

Une gamme de produits ultra-concentrés conditionnés en Bag-in-Box.



L'hébergement



Wi home
gamme pour
l'hébergement



La cuisine



Wi food
gamme pour le nettoyage
et la désinfection
des cuisines



La buanderie



Wi laundry
gamme pour l'hygiène
du linge en système
automatique



1 Sécurité des utilisateurs



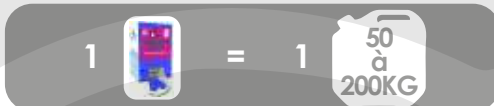
► Zéro contact possible



Connecteur rapide avec clapet anti-retour.
Poche et connexion hermétique.

► Lutter contre les TMS

Baisse des charges manipulées : un Bag-in-Box de 2 L équivaut à 50 à 200 kg de solutions non diluées.



2 L'hygiène connectée

Les systèmes de dosage Wi Etik sont équipés de la technologie **Wi Control** :



ce système unique et simple permet de gérer avec contrôle et à distance vos machines. Il est possible d'extraire des rapports de consommation et de coûts.

Découvrez également cette technologie sur notre Wi-Etik Station.



3 Réduction des déchets et baisse du bilan carbone



Le conditionnement en Bag-in-Box et la concentration de produits permet de réduire les volumes à transporter et les emballages plastiques.

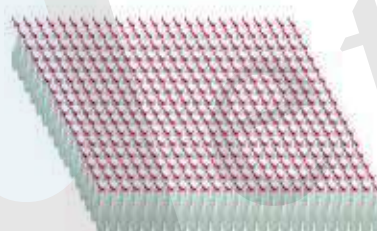


1 Bag-in-Box



représente
40 g de plastique

=



400 pulvés de 500 ml



représentent
40 kg de plastique

Soit 1.000 fois plus que pour les Bag-in-Box

4

Maîtrise et baisse des coûts

Mettre en place le concept Wi Etik vous permet de maîtriser le budget de votre :



consommation
d'eau



consommation
de produits



gestion
des déchets

Coût de revient d'un produit jusqu'à **10 fois moins cher.**

La Wi-Etik Station

Une centrale de production connectée et simple d'utilisation, mise à disposition chez vous.

Mode d'emploi :

- 1 - Appuyez sur le bouton du produit choisi
- 2 - Remplissez votre pulvérisateur, votre flacon d'1 L ou votre seau
- 3 - Recyclez vos poches usagées grâce à Recykleen service

Les + d'une Wi-Etik Station avec Wi Control
QR code avec application Wi-Etik

Lecteur de badge RFID :

- identification de l'utilisateur
- suivi et maîtrise des consommations
- gestion des budgets

SAV, gestion et contrôle à distance de la Wi-Etik Station

Le service Recykleen

Le **carton** et la **poche** rentrent dans un processus de traitement grâce à notre système de récupération et de recyclage :



Le carton du Bag-in-Box est un déchet valorisable et recyclable.



Baril de récupération est mis à votre disposition pour les poches usagées.



Mise en place d'un service de ramassage et destruction des poches dans des centres agréés.



Un bordereau de destruction vous est renvoyé. Tous vos déchets sont désormais recyclés.

Video Wi Etik : https://www.youtube.com/watch?v=p_vtNbRTu1o

Les innovations

NEBUL'ASEPT

télécommande à distance



Le NEBUL'ASEPT est un appareil développé par la cellule R&D du Groupe ADELIA et fabriqué en France sur notre Site de NOZAY. Il permet de **diffuser nos désinfectants** (Nocolyse +, conformément à la norme NF T 72 281 (novembre 2014)) sous forme de brouillard sec et ainsi atteindre uniformément chaque cm² du local à traiter, et ce, pour un volume de 10 à 1000 m³.



Descriptif de l'article	Référence
NEBUL'ASEPT - Volumes de 10 à 1000m3	14372

Caractéristiques générales	
Poids de l'appareil	18 kgs
Conditionnement compatible	2L-5/10L Bag in Box 2L - Bidon de 20L
Sortie de diffusion	1
Vitesse de rotation turbine	2200 tours/minutes
Volume maximal à traiter	1000m3
Débit moyen du liquide	1000ml/h
Dimensions de l'appareil	L. 30 x P. 30 x H. 98 cm
Télécommande à distance	200m
Câble d'alimentation	5m

Conditions d'utilisation	
Température	0 à 40°
Hydrométrie	10% à 90%
Pression atmosphérique	800 à 1060 hpa

Caractéristiques électriques	
Tension	230V
Puissance	1100W
Fréquence	50 à 60hz
Intensité Nominale	4,8A

Avantages

- Sur roulettes, le NEBUL'ASEPT est **facilement transportable** grâce à sa poignée.
- Compact, très robuste, qualité des matériaux étudié pour une **résistance** aux produits nébulisés.
- La minuterie permet **d'adapter le volume** à traiter selon le type de traitements.
- La télécommande vous permet de démarrer l'appareil en toute sécurité à partir d'une autre pièce (jusqu'à 200m).
- Notre système permet l'obtention d'un aérosol vrai assurant une saturation totale de l'atmosphère traité et un impact de l'aérosol sur l'ensemble des surfaces atteignables et non atteignables manuellement.

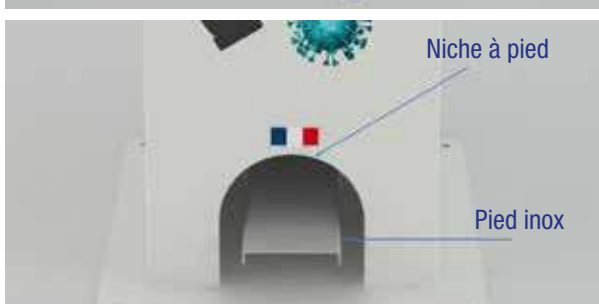
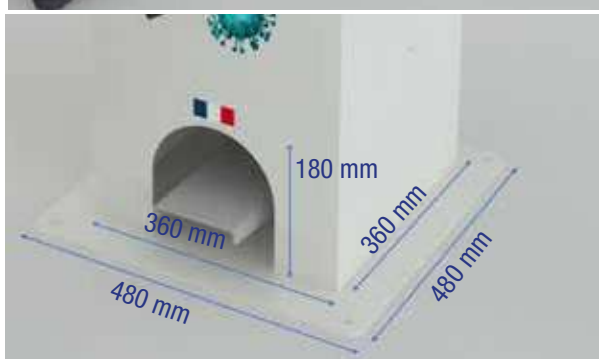


Désinfection mains, surfaces & déchets



Totem de désinfection multi-usage

Totem avec poubelle intégrée contenant un système de distribution de papier à dévidage central permettant l'imprégnation de gel hydroalcoolique. Conception par ce système d'une lingette nettoyante désinfectante (virucide) pour le nettoyage des surfaces.



Fonctionnement

- 1 Bobine à dévidage central pour imprégnation de gel hydroalcoolique. Conception sur place d'une lingette nettoyante désinfectante (virucide) pour le nettoyage des surfaces (chariots, tables, barre de transport, poignées...) ou toute surface susceptible de participer aux transmissions manportées. Pédale à actionner deux fois pour la distribution de gel hydroalcoolique sur la lingette. Poubelle rabattable sur le côté pour les lingettes usagées.
- 2 Niche centrale distribuant du gel hydroalcoolique assurant également un nettoyage et l'antisepsie des mains. Pédale à actionner une fois pour la distribution du gel hydroalcoolique pour les mains.

Avantages concept

- > **Hygiénique** : le Totem' Asept permet de nettoyer et de désinfecter rapidement toute surface potentiellement infectée et de conserver les gestes barrières pour garantir la sécurité de tous
- > **Compact** et à la portée de tous
- > **Facile d'utilisation** : grâce à la bobine centrale et la pédale d'action il est facile d'utilisation et ne nécessite aucune intervention extérieure (personnel du magasin)
- > **Sécuritaire et rassurant** : la pédale centrale permet d'éviter tout contact manuel et ainsi maintenir un niveau d'hygiène optimal
- > **Personnalisable** : personnalisation des bornes à l'image de marque de l'entreprise
- > **Made in France** : Totem' Asept est conçu et produit en France
- > **Ecoconception** : réduction du bilan carbone et des déchets plastiques
- > Totem **autonome** : sans pile et sans arrivée électrique
- > Installation **ultra rapide**

Caractéristiques Totem

Dimensions	L. 48 x P. 48 x H. 152 cm
Poids vide	33 kg
Fixation	Au sol
Référence Totem Blanc	14373
Référence Totem Noir	14373B
Référence sac 30 L transp. x25	18224

Références Consommables

Bobine 450 formats gaufré bleu	40048C
Gel hydroalcoolique 5L (Bidon)	48275C

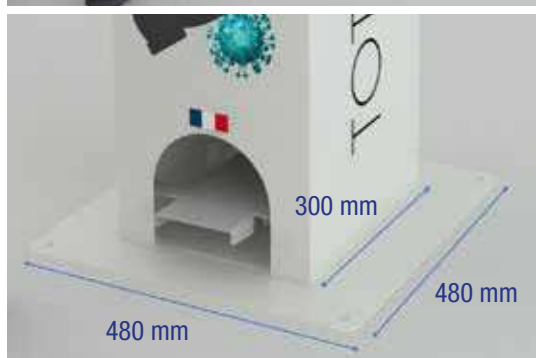


Désinfection mains



Totem de désinfection des mains

Totem contenant un système de distribution de gel hydroalcoolique (virucide) pour le nettoyage des mains.



Fonctionnement

Distributeur du gel hydroalcoolique assurant le nettoyage et l'antisepsie des mains. Pédale à actionner une fois pour la distribution du gel hydroalcoolique pour les mains.

Avantages concept

- > **Hygiénique** : le Totem' Asept permet de conserver les gestes barrières pour garantir la sécurité de tous
- > **Compact** et à la portée de tous
- > **Facile d'utilisation** : grâce à la pédale d'action il est facile d'utilisation et ne nécessite aucune intervention extérieure (personnel du magasin)
- > **Sécuritaire et rassurant** : la pédale centrale permet d'éviter tout contact manuel et ainsi maintenir un niveau d'hygiène optimal
- > **Personnalisable** : personnalisation des bornes à l'image de marque de l'entreprise
- > Made in France : Totem' Asept est conçu et produit en France
- > **Ecoconception** : réduction du bilan carbone et des déchets plastiques
- > Totem **autonome** : sans pile et sans arrivée électrique
- > Installation **ultra rapide**

Caractéristiques Totem

Dimensions	L. 48 x P. 48 x H. 105 cm
Poids vide	23 kg
Fixation	Au sol
Référence Totem Blanc	14373A
Référence Totem Noir	14373C

Références Consommables

Gel hydroalcoolique 5L (Bidon)	48275C
--------------------------------	--------

Désinfection mains



Totem de désinfection des mains

Distributeur électronique automatique de gel hydroalcoolique.

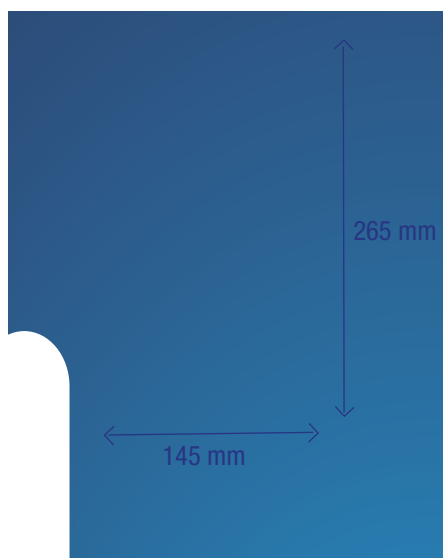


Fonctionnement

Distributeur électronique et automatique de gel hydroalcoolique assurant le nettoyage et l'antiseptie des mains.

Avantages concept

- > **Hygiénique** : le Totem' Asept permet de conserver les gestes barrières pour garantir la sécurité de tous
- > **Compact, léger** et à la portée de tous
- > **Facile d'utilisation** : grâce à son distributeur automatique, il est facile d'utilisation et ne nécessite aucune intervention extérieure
- > **Sécuritaire et rassurant** : permet d'éviter tout contact manuel et ainsi maintenir un niveau d'hygiène optimal
- > **Personnalisable** : personnalisation des bornes à l'image de marque de l'entreprise
- > **Made in France** : Totem' Asept est conçu et produit en France
- > **Ecoconception** : réduction du bilan carbone et des déchets plastiques
- > Installation **ultra rapide**
- > **Design moderne, contemporain et fonctionnement technologique**



Caractéristiques Totem

Dimensions	L. 35 x P. 45 x H. 150 cm
Poids vide	11 kg
Fixation	Au sol
Référence Totem Blanc	14373D
Référence Totem Noir	14373E

Références Consommables

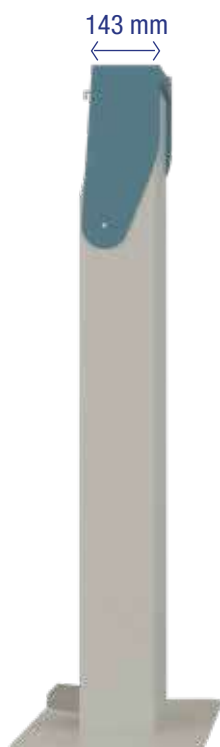
Gel hydroalcoolique	48265G
---------------------	--------

Totem compact



Totem compact de désinfection des mains

Totem contenant un système de distribution de gel hydroalcoolique (virucide) pour le nettoyage des mains.



Fonctionnement

Distributeur du gel hydroalcoolique assurant le nettoyage et l'antisepsie des mains. Pédale à actionner une fois pour la distribution du gel hydroalcoolique pour les mains.

Avantages concept

- > **Hygiénique** : le Totem' Asept permet de conserver les gestes barrières pour garantir la sécurité de tous
- > **Compact** et à la portée de tous
- > **Facile d'utilisation** : grâce à la pédale d'action il est facile d'utilisation et ne nécessite aucune intervention extérieure (personnel du magasin)
- > **Sécuritaire et rassurant** : la pédale centrale permet d'éviter tout contact manuel et ainsi maintenir un niveau d'hygiène optimal. Verrou de sécurité
- > **Personnalisable** : personnalisation des bornes à l'image de marque de l'entreprise
- > **Made in France** : Totem' Asept est conçu et produit en France
- > **Ecoconception** : réduction du bilan carbone et des déchets plastiques
- > Totem **autonome** : sans pile et sans arrivée électrique
- > Installation **ultra rapide**

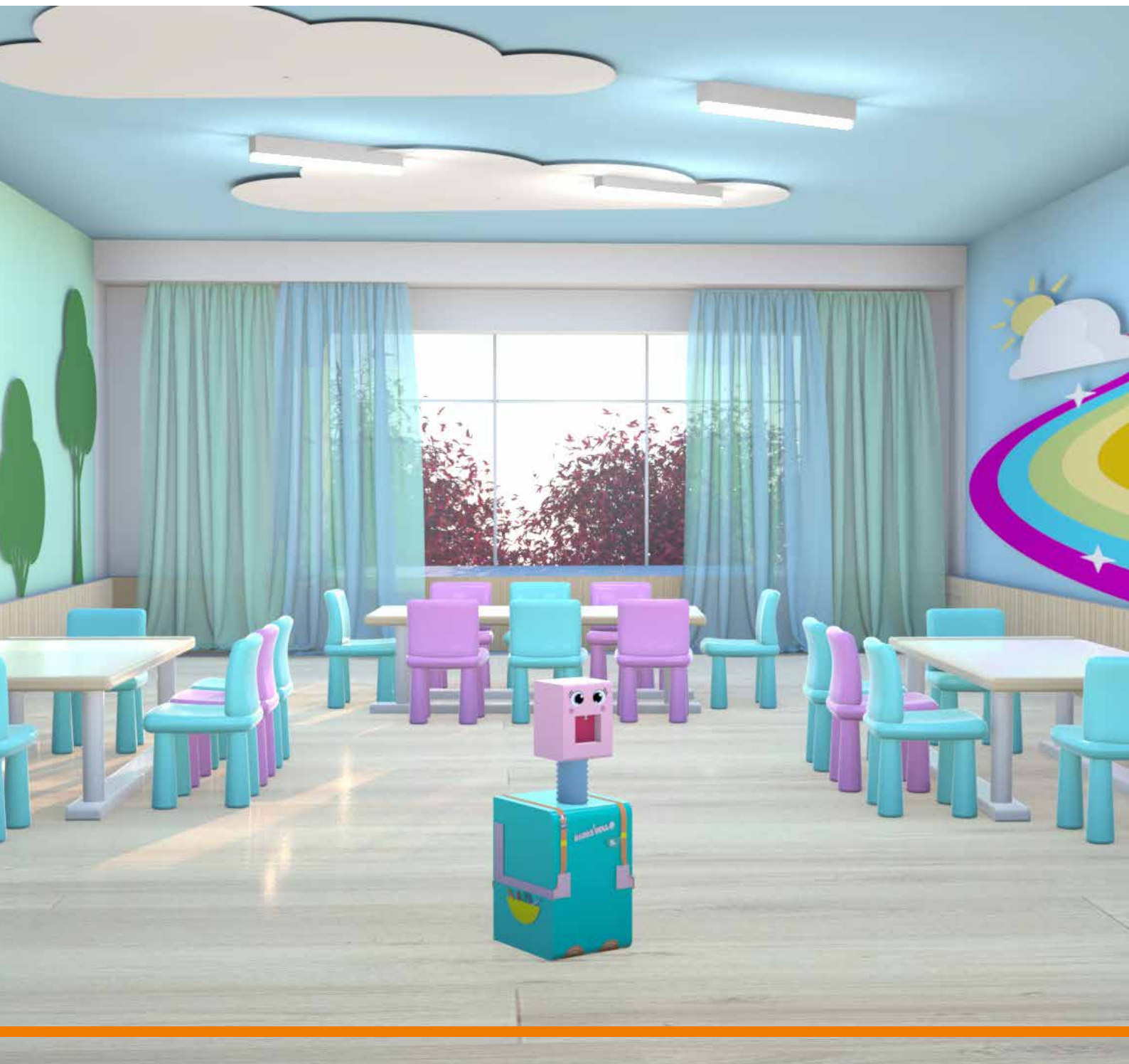
Caractéristiques Totem

Dimensions	L. 12 x P. 14,3 x H. 107,5 cm
Poids vide	15 kg
Fixation	Au sol
Référence Totem Blanc	14373F
Référence Totem Noir	14373G

Références Consommables

Gel hydroalcoolique 500 ml	48275A
Gel hydroalcoolique 1 L	48298

Totem Hands'Gello



Totem de désinfection des mains

Distributeur de gel hydroalcoolique sans contact assuré par une cellule photo-électrique.



Fonctionnement

Le déclenchement de la distribution du gel est assuré par une cellule photo-électrique.

La dose de gel délivré est maîtrisée grâce à une pompe péristaltique.

Des leds assurent l'éclairage des yeux récompensant ainsi les enfants pour l'application d'un geste barrière essentiel.

Une porte arrière sécurisée par une fermeture à clé permet d'accéder au mécanisme et à la recharge du gel.



Totem Connecté

Suivi de la consommation
Réapprovisionnement automatique
Totem toujours opérationnel.

Avantages concept

- > **Ludique et pédagogique** : Hands'Gello a pour vocation de faire partie intégrante de la classe et permet d'apprendre facilement les gestes barrières aux enfants
- > **Hygiénique** : le Totem'Asept Hands'Gello permet de conserver les gestes barrières pour garantir la sécurité de tous
- > **Compact, léger** et à la portée de tous
- > **Facile d'utilisation** : grâce à son distributeur sans contact, il est facile d'utilisation et ne nécessite aucune intervention extérieure
- > **Sécuritaire et rassurant** : permet d'éviter tout contact manuel et ainsi maintenir un niveau d'hygiène optimal
- > **Personnalisable** : personnalisation des bornes à l'image de marque de l'entreprise
- > **Made in France** : Totem' Asept est conçu et produit en France
- > **Ecoconception** : réduction du bilan carbone et des déchets plastiques
- > Installation **ultra-rapide**
- > **Design moderne, contemporain et fonctionnement technologique**
- > **Autonomie** : jusqu'à 5L de gel hydroalcoolique



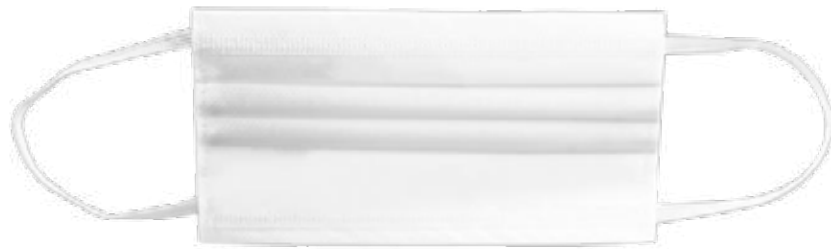
Caractéristiques Totem

Dimensions	
Poids vide	
Fixation	
Référence Totem	

Références Consommables

Gel hydroalcoolique 5 L	48275C
-------------------------	--------

Masque alternatif triple couche



Masque homme



Masque femme



Masque enfant

Tissu blanc 100% coton 125 g/m² (10%) Oeko tex standard 100 classe 1.

-3 couches de tissus (poids total 250 g/m²)

-3 plis

-2 élastiques de maintien

-Densité: 57 fils / cm²

-Masques lavables à 60°C

-Masques lavables 50 fois (blancs et imprimés)

Caractéristiques générales

Poids total	250 g
Conditionnement	Sachet de 3 masques
Colisage	Carton de 20 sachets

Caractéristiques des masques

Référence 32129B	Pack famille (1 masque homme, 1 femme et 1 enfant)
Référence 32129C	Pack 3 masques homme - 9,5 x 22 cm
Référence 32129D	Pack 3 masques femme - 9,5 x 20 cm
Référence 32129E	Pack 3 masques enfant - 7 x 18 cm

Masque alternatif triple couche

CONSEILS D'UTILISATION ET MISE EN GARDE :

- > Laver le masque avant usage. Avant et après l'utilisation et avant de le toucher, se laver les mains et le visage.
- > Attention à bien positionner le masque sur le visage, se couvrir exclusivement le nez et la bouche avec le masque.
- > Durée d'utilisation : doit être changé par un masque propre toutes les 4 heures.
- > Nombre de masques recommandés par personne : 4 et plus.
- > Ce masque n'est pas un EPI ni un dispositif médical, il sert à protéger des gouttelettes de salive projetées.
- > Usage non sanitaire.
- > Ne dispense aucunement l'utilisateur de l'application des gestes barrières ainsi que des règles de distanciation sociales.

CONDITIONS D'ENTRETIEN			
Lavage à 60°C, 30 minutes minimum 	Passage en sèche-linge Mécanique 	Peut-être repassé à 120°C 	> Utiliser votre lessive habituelle, complétée d'un désinfectant du linge. > Pas d'adoucissant. > De mauvaises conditions de lavages peuvent réduire la durée de vie. > Un repassage a sec est conseillé pour éviter la propagation des bactéries.



Ce masque n'est ni un EPI, ni un dispositif médical. Il s'agit d'un masque alternatif grand public



**Service, accompagnement,
conseils**

Vignette



Les méthodes R&D

1

- Enlever le seau du chariot, le poser et retirer le couvercle si présent
- Plier les MOPs en 2 et les ranger sur la tranche dans le seau. Attention, mettre 5, 10, 15 ou 20 MOPs mais en s'assurant qu'elles ne soient pas serrer dans le seau

REGLES IMPORTANTES : 1 MOP PAR PIECE OU ZONE et CHANGEMENT DE MOP DES QUE SALE ET SECHE

- Placer ensuite la grille de préimpregnation sur le seau



2

Réaliser la dilution du produit d'entretien nettoyant désinfectant, ou le cas échéant, simplement désinfectant, virucide notamment Norme EN 14476 (si utilisation d'un simple désinfectant, veillez à nettoyer avant le sol avec un nettoyant)



3

- Remplir son seau ou son broc avec la quantité de solution diluée froide nécessaire au nombre de MOPs dans le seau
- Verser la solution uniformément et doucement sur toutes les MOPs. **Ne pas verser que sur une zone et en une fois !**

- Remettre le couvercle sur le seau et ranger le seau sur le chariot



Nombre de MOPs	Quantité de solution
10	1/4 L
20	1/2 L
30	3/4 L
40	1 L



4

Jeter les MOPs à la poubelle après utilisation



A savoir

- Penser à nettoyer et désinfecter son chariot, ses seaux, sa grille, son broc et ses EPI après chaque service en suivant le plan d'hygiène en place.
- Si container « déchets infectieux » jeter les EPI, les MOPs dans ce dernier
- Porter les EPI indiqués dans la rubrique 8 de la FDS du produit utilisé et adaptés à la situation sanitaire/demandés par votre Direction.



1

- Enlever le seau du chariot, le poser et retirer le couvercle si présent
- Plier les MOPs en 2 et les ranger sur la tranche dans le seau. Attention, mettre 10, 15, 20 ou 25 MOPs mais en s'assurant qu'elles ne soient pas serrer dans le seau

REGLES IMPORTANTES : 1 MOP PAR PIECE OU ZONE et CHANGEMENT DE MOP DES QUE SALE ET SECHE

- Placer ensuite la grille de préimprégnation sur le seau



2

Réaliser la dilution du produit d'entretien nettoyant désinfectant, ou le cas échéant, simplement désinfectant, virucide notamment Norme EN 14476 (si utilisation d'un simple désinfectant, veillez à nettoyer avant le sol avec un nettoyant)



3

- Remplir son seau ou son broc avec la quantité de solution diluée froide nécessaire au nombre de MOPs dans le seau
- Verser la solution uniformément et doucement sur toutes les MOPs. **Ne pas verser que sur une zone et en une fois !**
- Remettre le couvercle sur le seau et ranger le seau sur le chariot



Nombre de MOPs	Quantité de solution
10	1/2 L
20	1 L
30	1,5 L
40	2 L



4

Jeter les MOPs à la poubelle après utilisation



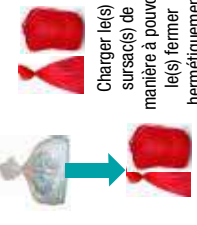
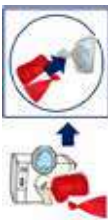
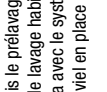
A savoir

- Penser à nettoyer et désinfecter son chariot, ses seaux, sa grille, son broc et ses EPI après chaque service en suivant le plan d'hygiène en place.
- Si container « déchets infectieux » jeter les EPI, les MOPs dans ce dernier
- Porter les EPI indiqués dans la rubrique 8 de la FDS du produit utilisé et adaptés à la situation sanitaire/demandés par votre Direction.



Les protocoles

Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en prélavage

Quoi	Fréquence	BPH et EPI	Produits/ Norme(s)	Dosages/pré- paration	Dilution	Etape 1 ou pose produit selon méthode en place	Etape 2 ou temps de contact	Etape 3 ou action	Etape 4 ou rinçage	Séchage/Finali- sation	Règles importantes
1 PRISE EN CHARGE DU LINGE CONTAMINÉ SARS-CoV-2 DANS LA ZONE CONFINÉE et CIRCUIT VERS LA BLANCHIS- SERIE / BUANDERIE (Équipe soignante, équipe hôtelière, lingère, etc...)	AVANT DECONTA- MI-NATION EN PRELAVAGE / LAVAGE	  S'assurer d'une bonne hygiène des mains (savon et/ou solution hy- droalcoolique avec norme virucide en 14476 ou le cas échéant avec une action de virucide)	 SAC HYDROSOLUBLE  SAC POUBELLE OU SURSAC LINGE ROUGE	MATÉRIEL PRÊT A L'EMPLOI	S'assurer que les sacs soient sans trous et non déjà utilisés	 Ne pas sortir le linge contaminé de la zone confinée  Le disposer dans un ou plusieurs sac(s) hydrosoluble(s)	 Charger le(s) sac(s) de manière à pouvoir le(s) fermer hermé- tiquement avec le lien	 METTRE LE(S) SAC(S) HYDRO- SOLUBLES DANS LE(S) SURSAC(S)	En empruntant votre circuit du linge « sale », déposer le linge contami- né dans la zone « sale/de- tri » de votre blanchisse- rie/ Buanderie. Le déposer dans le bac identifié « linge contaminé SARS-CoV2 » Retirer ses EPI, jeter l'usage unique et réas- surer une bonne hygiène des mains	RESPECTER LES REGLES RABC EN 14065 - Prévenir la lingère de l'arrivée de linge contaminé SARS-CoV-2 - Ne pas s'arrêter dans l'ache- minement du linge contaminé vers la blanchisserie/ buanderie - Ne jamais déposer le linge contaminé dans le tri du linge « sale » classique.	
2 MISE EN MACHINE DU LINGE CONTAMINÉ SARS-CoV-2 EN ZONE SALE / DE TRI / DE LAVAGE (Lingères)	APRÈS PHASE 1 et AVANT DE- CONTAMI-NATION EN PRELAVAGE / LAVAGE  RESPECTER LA PROCEDURE DE PASSAGE EN ZONE SALE.	 Porter les équipements de protection indispensables et préconisés par votre direction	Produit d'entretien nettoyant désin- fectant surfaces ou désinfectant de surfaces avec norme virucide EN 14476 ou avec une action de virucide	Produit prêt à l'emploi ou produit concentré à diluer (en général 0,25% soit une dose de 20ml pour 8L d'eau en seau) Si utilisation d'un simple désinfectant, veillez à nettoyer avant surface à désinfecter avec un nettoyant multisurfaces prêt à l'emploi ou à diluer. Suivre métho- dologie ci à droite	 NE PAS MÊ- LANGER AVEC LE RESTE DU LINGE SALE. METTRE EN MACHINE ET NE LANCER QUE LE LINGE CONTAMINÉ SEUL	Ouvrir le(s) sur(sac) devant la machine  Faire tomber le(s) sac(s) hydrosoluble(s) dans la machine  ou Laisser aussi les sur(sacs dans la machine si en tissu sinon sac poubelle rouge à rejeter immédiatement - Nettoyer et désinfecter le hublot avec le Nettoyant désinfectant et une lavette propre et sèche. - Mettre la lavette dans la machine - Fermer la machine	 - Penser aussi à nettoyer et désinfecter le bac ou le chariot ayant contenu les sur(sacs de linge contaminé. - Se référer à votre « code cou- leurs lavettes » pour la couleur de lavette à utiliser. Utiliser chaque lavette pliée en 4	 - Nettoyer et désinfecter le hublot avec le Nettoyant désinfectant et une lavette propre et sèche. - Mettre la lavette dans la machine - Fermer la machine	Peu importe si la machine n'est pas remplie de linge, les dosages devront toujours être complets car le volume d'eau de votre machine restera inchangé	RESPECTER LES REGLES RABC EN 14065 - Penser aussi à nettoyer et désinfecter le bac ou le chariot ayant contenu les sur(sacs de linge contaminé. - Se référer à votre « code cou- leurs lavettes » pour la couleur de lavette à utiliser. Utiliser chaque lavette pliée en 4	
3 PRELAVAGE / DECONTA- MINATION DU LINGE CONTAMINÉ SARS-CoV-2 EN MACHINE (Lingères)	APRÈS PHASES 1 et 2 AVANT CYCLE DE LAVAGE A PRO- GRAMMER		Produit norme EN 14476 de votre choix en stock Adelya  - 3EN1 PREMIUM A ANIOS 5KG OU 1L DOSEUR - SURFANIOS PREMIUM 5KG	Sélectionner un cycle avec pré-lavage DOSAGE = 10ML PAR KG DE LINGE (CAPACITE DE LA MACHINE)	POMPE 20ML se vissant en lieu et place du bouchon des bidons Quantité de pro- duits à ajouter selon capacité machine Ex : Machine de 10Kg = 10ml x 10 = 100ml de produit Ou bidon 1L doseur une dose de 20ml pour 2kg de linge	 Mettre la quantité de produit calculé dans le compartiment « pré-lavage » I ou 1	 TEMPS DU CYCLE	 Une fois le pré-lavage terminé, le lavage habituel démarrera avec le système lessiviel en place	 Le programme adapté à la nature du linge à laver avait été programmé avant le pré-lavage sinon lancer le cycle adapté.	Une fois le cycle terminé, le linge retournera au tri et suivra son circuit habituel - Il devra être lavé sur son cycle respectif - Puis suivre sa finition habituelle	RESPECTER LA PROCEDURE DE RETOUR EN ZONE PROPRE. Retirer ses EPI, jeter l'usage unique et réassurer une bonne hygiène des mains
4 LAVAGE DU LINGE DECONTA- MINÉ EN MACHINE (Lingères)	APRÈS PHASES 1, 2 et 3		Lessive, produit lessiviel, système lessiviel (liquide ou poudre) ou OPLF LIQUIDE avec désinfection ou non.	RESPECTER LE MODE D'EMPLOI DU PRODUIT UTILISÉ ET LES DOSES PRECO- NISEES (SELON PROPRETE, TH DE L'EAU ET CHARGE DE LINGE)	 ou 	AUTOMATIQUE Le programme adapté à la nature du linge à laver avait été programmé avant le pré-lavage sinon lancer le cycle adapté.	 TEMPS DU CYCLE	 Une fois le cycle terminé, le linge retournera au tri et suivra son circuit habituel - Il devra être lavé sur son cycle respectif - Puis suivre sa finition habituelle	RESPECTER LA PROCEDURE DE RETOUR EN ZONE PROPRE. Retirer ses EPI, jeter l'usage unique et réassurer une bonne hygiène des mains	RESPECTER LA PROCEDURE DE RETOUR EN ZONE PROPRE. Retirer ses EPI, jeter l'usage unique et réassurer une bonne hygiène des mains	





QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19 - 1/4

Questions d'ordre général. A vous de jouer !!

Pour obtenir les réponses, vous pouvez consulter le document papier «Réponses» situé tout à la fin de votre guide»Pack Métier».

Question 1

Quelle est la différence entre épidémie et pandémie ?

Aucune différence, c'est l'apparition d'une maladie infectieuse contagieuse sur beaucoup d'individus en même temps

Epidémie = En un même endroit / Pandémie = Zone géographique internationale

Pandémie = En un même endroit / Epidémie = Zone géographique internationale

Question 2

Quelle est le NOM DU VIRUS responsable de la crise actuelle ?

CoVID-19

SARS-CoV-2

Coronavirus

Question 3

Quels sont les symptômes les plus rencontrés de la maladie CoVID-19 ? (Cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Maux de tête, fièvre ou sensation de fièvre, toux, perte du goût et de l'odorat

Difficultés respiratoires, fatigue, éternuements, nez bouché, gorge irritée, douleurs musculaires

Irritations de la peau, vomissements, troubles de la vision, allergies, perte de la sensation du toucher

Question 4

Comment réagir si vous pensez présenter les symptômes CoVID-19 ?

Je vais au plus vite à l'hôpital le plus proche quelque soit les moyens empruntés

Je limite les risques en allant chez mon médecin habituel

Je reste à domicile, j'évite les contacts, j'appelle un médecin ou la permanence de soins de ma région ou je téléconsultes

Question 5

Est il possible de ne présenter aucun symptôme mais d'être porteur du virus ?

Oui

Non

Question 6

Est il possible d'être contaminé par un animal domestique ou par mes animaux de ferme ?

Oui

Non

Uniquement par les poules

Question 7

Que signifie «aérosols» ? (Cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Les courants d'air

Les contaminations croisées air/sol

Les sécrétions et les microgoutelletes lorsqu'on éternue, se mouche...

Les sécrétions et les microgoutelletes lorsqu'on parle, qu'on crache...

Question 8

Quel est le principal mode de transmission et de contamination du SARS-CoV-2 ? (Cocher la bonne réponse)

L'air ambiant

Les aérosols

Les surfaces

QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19 - 2/4

Question 9

Est-il possible de se contaminer via les mains (contaminations manuportées) ?

Oui

Non

Que si je me suis mouché ou que j'ai éternué dans mes mains

Question 10

Les surfaces de mon environnement proche peuvent elles être contaminées et par conséquent contaminer mes mains ?

Oui

Impossible

Que si elles sont mouillées

Question 11

Cochez la ou les bonne(s) réponse(s) : Le SARS-CoV-2 peut survivre...

Dans les aérosols jusqu'à 3 heures

Sur du carton pendant 24h

Sur du plastique ou de l'acier inoxydable pendant 2 à 3 jours

Sur du cuivre pendant 1 mois

Dans ou sur les aliments pendant 5 jours

Dans les tissus pendant des jours

Dans l'air, ça a été prouvé !!

Question 12

Les gestes «barrière», c'est quoi ?

Des gestes précis, simples et organisés pour placer une barrière sur la route et éviter un contrôle de police

Le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Le port d'EPI et de dispositifs «barrière»

Question 13

Cochez la ou les bonne(s) réponse(s) parmi les propositions de gestes «barrière» ci dessous ?

Avoir une hygiène des mains impeccable

Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir

Se moucher dans l'UU et jeter l'UU immédiatement

Toucher tout ce que l'on peut dans les supermarchés

Toucher son visage et se passer les mains dans les cheveux pour éliminer le SARS-CoV-2

Respecter la distanciation sociale

Faire attention à l'hygiène de ces surfaces notamment les poignées de portes, les interrupteurs...

Ne pas éplucher ses légumes afin de ne pas transférer le virus dans les aliments

Question 14

Les «points de contact», c'est quoi ? (Cochez la bonne réponse)

Le téléphone, les interrupteurs, les poignées de portes, sa télécommande...

Le «pieds, mains, bouche»

Les points de contrôle d'un chariot

Question 15

Qu'est ce que les dispositifs «barrière» ? (Cochez la bonne réponse)

La même chose que les gestes «barrière»

Les consignes gouvernementales et les règles de confinement

Tous les équipements à UU ou lavables, les EPI et les dispositifs médicaux que l'on peut porter

Question 16

Cochez la ou les bonne(s) réponse(s) : Un masque identifié FFP ou APR, c'est quoi ? (Cochez la ou les bonne(s) réponse(s))

Un EPI (Equipement de Protection Individuelle)

Un Appareil de Protection Respiratoire

Un masque chirurgical

Question 17

Cochez la ou les bonne(s) réponse(s) : Un masque identifié DM, c'est quoi ? (Cochez la bonne réponse)

Un masque chirurgical de type II, III ou IIR

Un masque clairement identifié «Dispositif Médical»

Un masque chirurgical de type I

QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19 - 3/4

Question 18

Est-ce qu'un masque chirurgical peut porter à la fois les mentions «DM» et «APR»

Oui

Non

Que pour les masques «tissu»

Question 19

Quelle est la Norme EN d'un masque chirurgical identifié «DM», «Dispositif Médical»

EN 14788

EN 14476

EN 14683

Question 20

Quelle est la Norme EN d'un masque FFP ou APR JETABLE qui évalue son efficacité à protéger contre l'inhalation d'aérosols ?

EN149:2001

EN 14476

EN 14683

Question 21

Parmi les réponses suivantes, quelle est la bonne pour la durée d'efficacité et le changement de chaque type de masque ?

Masque chirurgical : Toutes les 3 à 4h / Masque papier : Moins de 3 à 4h / Masque FFP ou APR : Toutes les 3 à 8h en fonction du type de masque.

Masque FFP ou APR : Toutes les heures / Masque papier : Moins de 3 à 4h / Masque chirurgicaux : Toutes les 8h en fonction du type de masque.

Pour tous les masques c'est pareil, on change toutes les 24h

Question 22

Quels sont les gants à UU qui protègent les patients lors actes chirurgicaux par exemple ?

Les gants de protection considérés comme EPI

Les gants médicaux considérés comme DM, dispositif médical

Les gants MAPA

Question 23

Quelles sont les normes ou la directive EU pour classer les différents gants UU médicaux ?

Directive européenne n° 93/42/CEE classe I ou classe II

EN 388

EN 374

Question 24

Quels sont les gants à UU qui protègent les soignants contre les liquides biologiques ou le sang d'un patient ou encore un agent du risque chimique ?

Les gants de protection considérés comme EPI

Les gants médicaux considérés comme DM, dispositif médical

Les gants avec normes anti coupures ou piqûres

Question 25

Quelles sont les normes ou les directives pour classer les différents gants UU de protection ?

Directive européenne n° 93/42/CEE classe I ou classe II

EN 388

EN 374

Question 26

Est il pertinent de réaliser une désinfection rapide des mains avec une solution hydroalcoolique (ou antiseptique ou friction) si on a les mains visuellement sales ?

Oui

Non

Question 27

Le lavage des mains (que ce soit avec un savon doux ou un savon désinfectant) est plus efficace que l'utilisation d'une solution hydroalcoolique ?

Oui

Non

QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19 - 4/4

Question 28

Pour les surfaces et les sols, si l'on suit les principes de base du bionettoyage, est ce possible et efficace de désinfecter les surfaces et les sols sans les avoir nettoyées au préalable ?

Oui

Non

Ca dépend

Question 29

Quelles sont les catégories des masques tissus ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Catégorie 1 « UNS 1 » : Masque individuel à usage des professionnels en contact avec le public. Personnels affectés à des postes ou missions avec contact régulier du public.

Catégorie 2 « UNS 2 » : Masque à visée collective pour protéger l'ensemble d'un groupe portant ces masques.

Catégorie 3 « UNS 3 » : Masque à usage de «Dispositif médical»

Catégorie 4 « UNS 4 » : Masque regroupant les catégories 1, 2 et 3 + EPI

Question 30

Selon les dernières études scientifiques, à votre avis, à priori combien de temps peut survivre le SARS-CoV-2 dans des tissus, du linge...?

Entre 7 et 10 heures selon les types de tissus

Plusieurs jours cea dépend du type de tissu

24h quelque soit le tissu



QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 - 1/4

Recommandations. A vous de jouer !!

Pour obtenir les réponses, vous pouvez consulter le document papier «Réponses» situé tout à la fin de votre guide»Pack Métier».

Question 1

Quel(s) type(s) de masque permet de protéger les autres et éviter d'être contaminé ? (Cocher la bonne réponse)

- Les masques en tissu à partir de 3 épaisseurs
- Les masques respiratoires FFP ou APR, de type FFP2 ou FFP3
- Les masques chirurgicaux
- Les masques papier
- Les masques chirurgicaux de type III ou IIR

Question 2

Quel(s) type(s) de masque permet de protéger les autres et d'éviter la projections d'aérosols ? (Cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

- Les masques respiratoires FFP ou APR, de type FFP1, FFP2 ou FFP3
- Les masques chirurgicaux
- Les masques papier
- Les masques chirurgicaux de type I, II, III ou IIR

Question 3

Quel(s) type(s) de masque permet de protéger les autres et d'éviter que des liquides biologiques traversent le masque ?

- Les masques en tissu à partir de 3 épaisseurs
- Les masques chirurgicaux de type III ou IIR
- Les masques papier

Question 4

Avant de porter et d'enfiler un masque, y-a-t'il des contrôles à réaliser, des bonnes pratiques à respecter et un mode d'emploi à suivre ?

- Oui
- Non
- Que pour les FFP ou APR

Question 5

A ce jour, le 15/06/2020, dans la rue, faut-il porter un masque ?

- Oui
- Non
- Cela dépend de l'environnement ou l'on est, de la distanciation sociale respectée ou non, si l'on est contaminé...

Question 6

A ce jour, le 15/06/2020, dans la rue, faut-il porter des gants à UU ?

- VRAI
- FAUX, il faut surtout s'assurer d'une hygiène des mains parfaite.

Question 7

Quand faut il assurer son hygiène des mains ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

- Après être aux toilettes
- Après s'être mouché, avoir toussé ou éternuer dans ses mains
- En arrivant chez un client ou chez quelqu'un
- Dès que l'on touche un point de contact en collectivité
- En revenant de l'extérieur, de faire ses courses
- Après avoir conduit sa voiture
- Après avoir serré la main à quelqu'un

QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 - 2/4

Question 8

Pour le lavage des mains, faut il forcément un savon désinfectant, voire virucide, et encore mieux avec norme virucide EN 14476 ?

- Oui
- Non

Question 9

Pour les surfaces et les sols, si l'on suit les principes de base du bionettoyage, quel est le bon ordre des étapes à suivre ci-dessous (cocher la bonne réponse) ?

- Dépoussiérer si besoin, désinfecter puis nettoyer, rinçage selon indications mode d'emploi
- Désinfecter, rinçage selon indications mode d'emploi, dépoussiérer puis nettoyer
- Dépoussiérer si besoin, nettoyer, désinfecter, rinçage selon indications mode d'emploi

Question 10

Pour un site ou une zone où aucun cas de Covid-19 n'a été déclaré (donc potentiellement contaminé), concernant les sols et les surfaces, qu'est ce que je dois nettoyer et désinfecter au moins une fois par jour durant la période actuelle ou à ma reprise d'activité ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

- Les points de contact
- Les surfaces les plus utilisées au quotidien
- Les sols
- Les murs

Question 11

Pour un site ou une zone où un ou plusieurs cas de Covid-19 ont été déclarés (potentiellement contaminé) ou par simple précaution si recommandé par votre Direction/Service Qualité, concernant les sols et les surfaces, qu'est ce que je dois nettoyer et désinfecter pour reprendre mon activité sereinement ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

- Toutes les surfaces atteignables et les sols
- Les tissus
- L'air et les surfaces non atteignables

Question 12

Quels produits ci-dessous je peux utiliser pour traiter mes sols et mes surfaces contaminées ou potentiellement contaminées SARS-CoV-2 ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

- Un nettoyeur désinfectant avec norme(s) bactéricide(s) fongicide(s)
- Un désinfectant «virucide» EN14476 si j'ai préalablement bien nettoyé mes sols et surfaces avant avec un détergent.
- Un nettoyeur désinfectant «virucide» EN14476

Question 13

Est-ce obligatoire d'utiliser un désinfectant ou un nettoyeur/désinfectant avec NORME EN 14476 pour traiter mes surfaces, mes sols ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

- Non un virucide sur Vaccinia virus, et/ou sur virus «non enveloppés» (comme le Poliovirus) sans forcément que la norme EN 14476 soit indiquée est préconisé
- Non mais la norme EN 14476 est un plus notamment pour le domaine médical
- Oui

Question 14

Est-ce possible d'utiliser du chlore ou de l'Eau de Javel pour traiter mes surfaces, mes sols contaminées ou potentiellement contaminées SARS-CoV-2 ?

- Oui et sans aucune condition préalable
- Non
- Oui si j'ai détergé avant et en respectant une dilution finale de la Javel 0,5% de chlore actif

Question 15

A ce jour, est ce que les hautes instances et les comités d'hygiène ont indiqué et obligé les Mairies (et autres secteurs d'activités) à désinfecter les voiries, les voies publiques, les extérieurs à la Javel ?

- Oui
- Non

Question 16

Pour un site ou une zone où un ou plusieurs cas de Covid-19 ont été déclarés (potentiellement contaminé) ou par simple précaution si recommandé par votre Direction/Service Qualité, quel(s) procédé(s) dois je utiliser pour nettoyer et désinfecter l'air et les surfaces non atteignables pour reprendre mon activité sereinement ?

- Une bombe autopercutante avec norme(s) «bactéricide» «fongicide» «virucide EN 14476»
- Un procédé de désinfection par voie aérienne non «virucide»
- Un procédé de désinfection par voie aérienne «virucide» avec impérativement la norme NFT 72281

QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 - 3/4

Question 17

Pour un site ou une zone où aucun cas de CoVID-19 n'a été déclaré (donc potentiellement contaminé), quel(s) type(s) de lavettes et de MOPs dois-je utiliser tous les jours pour traiter les surfaces et les sols durant la période actuelle ou à ma reprise d'activité ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

- Matériel «lavable» à conditions de suivre un circuit de linge sale impeccable et de le laver ensuite à 60°C pendant minimum 30min
- Matériel à UU à conditions de rejeter immédiatement après usage en poubelle «ordures ménagères»
- Matériel «lavable» en les lavant à la main en fin de service

Question 18

Pour un site ou une zone où un ou plusieurs cas de CoVID-19 ont été déclarés, quel(s) type(s) de lavettes et de MOPs dois-je utiliser pour traiter les surfaces et les sols à ma reprise d'activité ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

- Matériel «lavable» à conditions de suivre un circuit de linge «contaminé» avec sac hydrosoluble et sursac rouge, puis de le traiter seul en décontamination et lavage
- Matériel à UU à conditions de rejeter dans une poubelle à part et d'avoir ensuite un circuit d'élimination « déchets potentiellement contaminés » (DASRI).
- Matériel «lavable» en suivant le circuit du linge sale «classique» et en le lavant ensuite à 60°C pendant minimum 30min
- Matériel à UU en rejetant classiquement en poubelle «ordures ménagères».

Question 19

Je vais nettoyer et désinfecter mes locaux avec de la Javel, quel(s) type(s) de lavettes et de MOPs dois-je utiliser ?

- Du lavable
- De l'UU
- Les deux sont possibles

Question 20

Quelle chance, je dispose déjà d'un produit CUISINE concentré à diluer, détergent puissant dégraissant ou détartrant et en même temps désinfectant «virucide» EN 14476

- Quelle chance, je dispose déjà d'un produit concentré à diluer, détergent puissant dégraissant ou détartrant et en même temps désinfectant «virucide»
- Je suis la méthodologie ADELYA, je suis mon plan d'hygiène avec mon produit dégraissant désinfectant non virucide habituel puis je décontamine mes surfaces avec les produits préconisés
- Comme d'habitude, mon produit Bidon de 5L concentré à diluer dégraissant désinfectant juste bactéricide et fongicide me suffit

Question 21

Le SARS-CoV-2 pouvant survivre que 7 à 10h dans le linge selon le type de tissu, est ce logique de laisser le linge sale de côté pendant au moins 10h afin que le virus s'inactive ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

- Oui si le linge provient d'une zone ou d'une personne avérée contaminée CoVID-19 et s'il n'est pas tâché et/ou souillé (sang, urine...)
- Non
- Oui que le linge soit «potentiellement contaminé» ou provienne d'une zone ou d'une personne CoVID-19
- Oui mais autant l'envoyer directement vers un des procédés de décontamination avant lavage proposés par ADELYA

Question 22

Mon linge contaminé SARS-CoV-2 est très souillé (urine, sang, matières fécales) et/ou taché (aliments, encre, rouge à lèvres, etc...), est ce que je le laisse 10h le temps que le virus s'inactive ?

- Oui tanpis si les bactéries prolifèrent ou si les tâches se fixent
- Non l'envoyer directement vers un des procédés de décontamination avant lavage proposés par ADELYA

Question 23

Est ce obligatoire d'utiliser une lessive(s) ou autres produit(s) lessiviel(s) avec norme(s) de VIRUCIDIE pour traiter mon linge à ma reprise d'activité ?

- Oui
- Non

Question 24

Dans le cadre de linge provenant d'une zone ou d'une personne contaminée CoVID-19, quels sont les procédés proposés par ADELYA pour décontaminer le linge avant lavage ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

- Pré désinfection avec la Réf 56292 ANIOS qui est virucide
- Zut, pénurie de 56292, je réalise la «décontamination en prélavage» proposée par ADELYA avec les produits virucides en machine

QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 - 4/4

Question 25

Dans le cadre de linge provenant d'une zone ou d'une personne où aucun cas CoVID-19 n'a été déclaré, comment dois-je traiter mon linge avant lavage ?

- Classiquement sans respecter les règles RABC et les circuits «propre» et «sale»
- Comme d'habitude en respectant les règles de norme RABC EN 14065

Question 26

Dans le cadre de linge provenant d'une zone ou d'une personne contaminée CoVID-19, comment dois-je traiter mon linge avant lavage ?

- Prise en charge «linge contaminé» en sac hydrosoluble et sursac rouge, circuit sale selon règles RABC puis procédé de décontamination avant lavage
- Prise en charge classique linge «sale» normal, circuit sale selon règles RABC puis lavage direct
- Prise en charge en sac hydrosoluble sans sursac rouge, croisement circuit sale et propre puis lavage direct

Question 27

J'ai eu ou j'ai des cas de CoVID-19 sur mon site et par chance, je possède une lessive «virucide». Est-ce que je peux passer mon linge «contaminé» avec le reste de mon linge ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

- Oui
- Non, il doit le laver à part tout seul
- Oui s'il a procédé à une décontamination avant comme selon les procédés ADELYA

Question 28

Dans le cadre de linge provenant d'une zone ou d'une personne où aucun cas CoVID-19 n'a été déclaré, comment dois-je laver mon linge ?

- Tout à 60°C pendant au moins 30min car le linge est «potentiellement contaminé», tanpis si j'abime le linge. Etapes de séchage/ finition classiques
- Tout à 40°C afin de désinfecter tout en préservant mon linge. Etapes de séchage/finition classiques
- En respectant les programmes habituels, et si possible, passer le plus de chose à 60°C minimum. Etapes de séchage/finition classiques

Question 29

Dans le cadre de linge provenant d'une zone ou d'une personne contaminée CoVID-19, comment dois-je laver mon linge ?

- En respectant les programmes habituels, et si possible, passer le plus de chose à 60°C minimum. Etapes de séchage/finition classiques
- Tout à 40°C afin de désinfecter tout en préservant mon linge. Etapes de séchage/finition classiques
- A 60°C min 30 minutes et pour le linge devant se laver en dessous pour ne pas l'abimer, décontamination au préalable. Etapes de séchage/finition classiques

Question 30

Quel produit ou concept/innovation ADELYA vous propose pour désinfecter l'air et les surfaces non atteignables de sa zone contaminée SARS-CoV-2 ?

- La bombe autopercutante réf 54066A avec norme virucide EN14476
- LE NEBUL'ASEPT ADELYA

Question 31

Quel(s) produit(s) ci-dessous a(ont) bien les caractéristiques : Concentré à diluer, nettoyant SOLS et SURFACES multiusages pH neutre, désinfectant EN 14476 et «contact alimentaire»?

- 368166F 3 EN 1 PREMIUM FRAICHEUR 5KG
- 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG
- 68189B 3 EN 1 PREMIUM A 5KG
- 50801 WI HOME SURF+ 2L

Question 32

Quels produits ci-dessous ont bien les caractéristiques : Prêt à l'emploi, nettoyant TOUTES SURFACES pH neutre, désinfectant EN 14476 et «contact alimentaire»?

- 50165 EL PRO TS NETT DESINF 750ML
- 50171A SPRAY SUROD PREMIUM POMME 1L
- 50240C LINGET WIPANIOS EXCEL X100

ETABLISSEMENTS CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants, Traiteurs, Métiers de bouche, autres Hébergements hôteliers, Ventes à emporter, etc...)

ZONES CONCERNEES : Toutes les zones communes et fréquentées par les équipes opérationnelles et les clients (Chambres et autres zones d'hébergement, vestiaires, sanitaires, douches, zones administratives, véhicules de service, conciergerie, accueil, zones de réception clients, réception livraisons, hall, kiosques, comptoirs, zones techniques (dont buanderie/lingerie), salles de réunion, salles de restauration, zones de circulations/couloirs, ascenseurs, terrasses, abords extérieurs, salles bien-être, salles sport, activités aquatiques...) **SAUF** zones alimentaires (bar, offices, tisanerie, espaces de vente, cuisine)

REPRISE D'ACTIVITE :
DECONTAMINATION

PROTOCOLE
COVID-19 V1
18/06/2020

Point sur les dernières études et contexte : La détergence aurait une action sur le SARS-CoV-2 (destruction de son enveloppe, le virus s'inactive ensuite) mais l'utilisation d'un désinfectant virucide EN14476 est conseillée et recommandée par l'OMS et le HCSP.

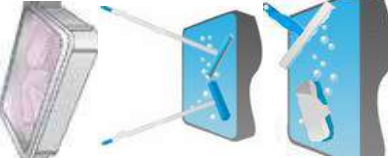
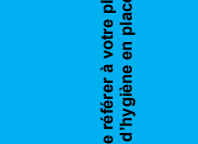
Enfin, selon les dernières études, le SARS-CoV-2 est capable de survivre 24h sur du carton, 2 à 3 jours sur revêtement plastique et sur l'inox, 4h sur du cuivre. D'où les préconisations ci-dessous.

En arrivant sur la zone à décontaminer, avant toute action, il convient de réaliser les tâches décrites ci-dessous : La ou les personne(s) désignées devront porter leur tenue de travail et les EPI habituels recommandés par votre Direction et propres à votre service + Les EPI nécessaires à l'utilisation des produits prévus à votre plan d'hygiène en place et aux produits préconisés ici (Cf rubrique 8 de la Fiche de Sécurité) + les dispositifs « barrière » à usage unique spécifiques COVID-19 à savoir, **gants, masque (tout type), lunette de sécurité ou visière faciale, surchaussures, tablier ou blouse, ou encore Kit visiteur. Ces EPI devront être changés après chaque opération contaminante, après la décontamination de chaque zone (notamment chambres ou logements) et si déchirés/abîmés.**

- 1
- Interdire l'accès à la zone à décontaminer à toutes les personnes non responsabilisées pour faire cette décontamination reprise d'activité
 - Assurer l'hygiène de ses mains (lavage des mains au savon et à l'eau et/ou friction des mains avec solution hydroalcoolique)
 - Commencer par aérer les zones pendant minimum 10 minutes, puis vider/évacuer les poubelles
 - **Vérifier tous les lieux de stockage de la zone, les placards, les enceintes froides...jeter tous les papiers (DLC, DLUO dépassées), tous les gros déchets et objets inutiles/inutilisés par vos équipes et/ou les clients (c'est le moment de faire du tri !!), les évacuer et enfin, sortir tous les éléments et objets mobiles et partagés mis à disposition des clients et des équipes opérationnelles, les outils, le matériel ou encore les jouets à décontaminer en les posant sur les surfaces planes présentes.**
 - Pour la réalisation du protocole ci-dessous, vous munir de supports d'entretien propres et nettoyés avant d'arriver sur zone ou les laver au préalable en suivant le protocole ci-dessous. **Les lavettes et autres supports d'entretien à usage unique sont à préférer si une ou des zones à entretenir sont des zones confinées/ou des cas COVID-19 ont été déclarés**

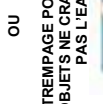
QUOI	FREQUENCE	PREPARATION	PRODUITS / NORME(S) /	Autres références ADELYA valides	DOSAGES / PREPARATION	DILUTION	POSE PRODUIT SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	TEMPS CONTACT	ACTION SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	RINÇAGE SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	SECHAGE SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	REGLES IMPORTANTES
2 - Si cas de Covid-19 déclarés : TENUES DU PERSONNEL RIDEAUX, VOILAGES, NAPPES, HOUSSES, SERVIETTES... SUPPORTS D'ENTRETIEN (Lavettes, mops...)	En arrivant sur la zone	 Ne pas oublier les étapes citées en 1	 SAC HYDROSOLUBLE 56457B  SAC POUBELLE OU SURSAC LINGE ROUGE	/	MATERIEL PRET A L'EMPLOI	S'assurer que les sacs soient sans trous et non déjà utilisés	Ne pas sortir les articles contaminés de la zone. Ne pas les plaquer contre soi.  Les disposer dans un ou plusieurs sac(s) hydrosoluble(s)	Charger le(s) sac(s) de manière à pouvoir le(s) fermer hermétiquement avec le lien	 METTRE DANS LE(S) SURSAC(S). Les charger de manière à pouvoir le(s) fermer hermétiquement	Circuit du linge « contaminé » : - Traitement du linge à l'extérieur : L'évacuer de suite si possible de la zone, sinon le déposer en bac identifié « linge contaminé SARS-CoV2 » dans votre local VO ou dans une zone « sale » la moins passante - Traitement sur place : Suivre le protocole ADELYA « CIRCUIT DU LINGE CONTAMINE SARS-CoV-2 ET DECONTAMINATION EN PRELAVAGE »	Retirer ses EPI, jeter l'usage unique en filière DASRI et assurer son hygiène des mains  - Prévenir de ce linge contaminé SARS-CoV-2 pour la collecte et/ou son traitement	
2 - Si Aucun cas Covid-19 : TENUES DU PERSONNEL RIDEAUX, VOILAGES, NAPPES, HOUSSES, SERVIETTES... SUPPORTS D'ENTRETIEN (Lavettes, mops...)	En arrivant sur la zone	 Ne pas oublier les étapes citées en 1		/	UTILISER UN SAC A LINGE SALE PROPRE ET NETTOYE	Décontaminer le chariot comme indiqué ci-dessous pour la décontamination des surfaces	COLLECTER LES ARTICLES ET LES METTRE EN MACHINE 	Si les articles le permettent, 60°C obligatoire 	Temps de cycle minimum 30 min 	 Etapes de séchage et de finition ensuite classiques	RESPECTER LES REGLES RABC EN 14066	



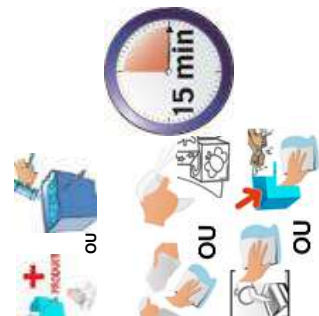
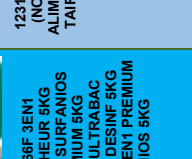
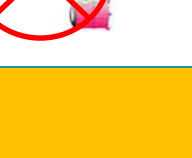
3 MATERIEL BROSSERIE BALAIS BROSSES MANUELLES RACLETTES MATERIEL ENTRETIEN CHARIOTS, SEaux... Les produits et les méthodologies présentés en étape 5 sont aussi applicables ici pour la décontamination du matériel d'entretien comme les chariots, les seaux, etc... Avant utilisation pour décontamination  Ne pas oublier les étapes citées en 1 TOUT REGROUPER DANS UNE ZONE DE SERVICE PREPARER DES BACS ET SEaux DE TREMPAGE  NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 68170 68171 68189A 68189 50768D 50768C 50181 68166G 68166H OU 50801 WI HOME SURF+ 2L 12316E (NON ALIMEN-TAIRE) DOSAGE UNIQUE 0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU WI HOME AUTO  Sur centrale, vérifier buses dosage 0,25% Dilution manuelle   + PRODUIT OU TREMPAGE  15 min  Laisser égoutter et sécher et/ou essuyer Pour le matériel trop encrassé et/ou trop abîmé/vétuste, les remplacer par du matériel en bon état Les produits et les méthodologies présentés en étape 5 sont aussi applicables ici pour la décontamination du matériel d'entretien comme les chariots, les seaux, etc...	4 DECRASSAGE APPROFONDI REPRISE D'ACTIVITE SURFACES ET SOLS AVANT DECONTAMINATION Se référer à votre plan d'hygiène en place Avant décontamination  Se référer à votre plan d'hygiène en place  NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 68170 68189A 68189 50768D 50768C 50181 OU 50801 WI HOME SURF+ 2L 12316E (NON ALIMEN-TAIRE) DOSAGE UNIQUE 0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU WI HOME AUTO  Sur centrale, vérifier buses dosage 0,25% Dilution manuelle   + PRODUIT OU TREMPAGE  15 min  Evacuer les eaux de rinçage puis sécher si besoin Evacuer les eaux de lavage (raclettes et/ou aspi à eau) puis rincer - Si machines électriques utilisées, bien les vider, les rincer et les décontaminer après utilisation comme indiqué pour la décontamination des surfaces - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole	5 DECONTAMINATION PETIT MATERIEL, ELEMENTS ET OBJETS MOBILES ET PARTAGES MIS A LA DISPOSITION DES CLIENTS ET DES EQUIPES OPERATIONNELLES NE CRAIGNANT PAS L'EAU Se référer à votre plan d'hygiène en place Avant ou après décrassage approfondi ci-dessus / selon votre organisation  Ne pas oublier les étapes citées en 1 TOUT REGROUPER SUR LA ZONE ET/OU DANS UNE ZONE MUNIE D'EVERS PREPARER DES BACS ET SEaux DE TREMPAGE  NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 68170 68189A 68189 50768D 50768C 50181 OU 50801 WI HOME SURF+ 2L 12316E (NON ALIMEN-TAIRE) DOSAGE UNIQUE 0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU WI HOME AUTO  Sur centrale, vérifier buses dosage 0,25% Dilution manuelle   + PRODUIT OU TREMPAGE  15 min  Egoutter Si essuyage, les supports doivent être changés dès que trop humides et interdiction de les mettre à sécher pour réutilisation Code couleurs lavettes selon votre plan d'hygiène en place Ne pas laisser d'eau stagnante. Possibilité de passer au lave vaisselle 45 à 65°C lavage 60 à 80°C rinçage Pour tracer cette décontamination en lave-vaisselle, noter chaque cycle réalisé ainsi que les T°C de lavage et de rinçage qui seront respectées.
--	---	---





6 DECONTAMINATION SURFACES TOUTES ZONES (Chambres et autres zones d'hébergement, vestiaires, sanitaires, douches, zones administratives, véhicules de service, conciergerie, accueil, zones de réception clients, réception livraisons, hall, kiosques, comptoirs, zones techniques, salles de réunion, salles de restauration, zones de circulations et couloirs, ascenseurs, terrasses, abords extérieurs, salles de bien-être, salles de sport, activités aquatiques...) SURFACES FREQUEMMENT TOUCHEES ET POINTS DE CONTACT (Poignées, rampes, interrupteurs, commandés, et boutons des véhicules, des locaux, du mobilier, des tiroirs, des équipements fixes, des équipements roulants, des équipements CHR, des équipements de stockage, des vestiaires, des sanitaires, boutons MC et ascenseurs, surfaces à hauteur de mains comme les portes et leurs encadrements, poignées de fenêtres, distributeurs, affichages, tableaux, poignées et portes casiers...) SURFACES DE TRAVAIL D'ACCUEIL, DE RECEPTION, DE SERVICE, DE RESTAURATION, ADMINISTRATIVES, HOTELIERES, TECHNIQUES, TRES UTILISEES (Véhicule de service, Tables, chaises, plans de travail, bureaux, mobilier, postes de travail, portes diverses, chariots, équipements roulants, poubelles, surfaces très utilisées des chambres et circulations...) MATERIEL, OBJETS ET EQUIPEMENTS PARTAGES HOTELIERS, DE SERVICE, DE RESTAURATION, D'ACCUEIL, DE RECEPTION, TECHNIQUE, D'ENTRETIEN, INFORMATIQUE ET BUREAUTIQUE... (Véhicule de service, chariot d'entretien, balais, brosses, seaux, Thermomètre, cafetière, outillage, machines électriques, écrans tactiles, téléphones, coffres fort, claviers, souris, matériel et ustensiles CHR, jouets...)		TOUTES LES ZONES ET SURFACES AYANT ETE NETTOYEEES EN ETAPE 4 UTILISATION POSSIBLE SELON TYPOLOGIE SITE D'UN DESINFECTANT SEUL PRET A L'EMPLOI VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 50241A - LINGETTE DESINF SANS RINCAGE*200 - 12380 - ULTRABAC DESINF CONTACT / SPRAY 750ML UTILISATION AUSSI POSSIBLE SELON TYPOLOGIE SITE DE NETTOYANT DESINFECTANT PRET A L'EMPLOI VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 50240C LINGET WIPANIOS EXCEL X100 - 50165 EL PRO TS NETT DESINF 750ML ET 50168A 5L NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 68171 ULTRABAC 2D 1L - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68199B 3EINT PR A 5KG	24146 24146B PRET A L'EMPLOI SPRAY 750ML / BIDON 5L 50000D / 50000E 50155 / 50155A 50160 / 50160A 50162B / 50164B 12101 50066B NON ALIMEN-TAIRE LINGETTE S NON ALIMEN-TAIRES 24142 68170 68189A 68189 50176D 50176C 50181 OU 50801 WI HOME SURF+ 2L 12318E (NON ALIMEN-TAIRE) DOSAGE UNIQUE 0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU WI HOME AUTO	     Sur centrale, vérifier buses dosage 0,25% Dilution manuelle	Frotter pendant le temps de séchage  Pas de rinçage  Facultatif Frotter pendant le temps de séchage  Pulvériser sur les surfaces ou sur UU  5 min  Temps d'action avant rinçage si Rinçage si surface entretenue rentrera en contact avec denrées non emballées ou les muqueuses (enfants notamment)  5 min  Pulvériser dans la lavette ou sur la surface  OU  OU  OU 15 min Code couleurs lavettes selon votre plan d'hygiène en place TRÉMPAGE POUR LES OBJETS NE CRAIGNANT PAS L'EAU 	Bien utiliser des lingettes imbibées et non sèches. Bien refermer la boîte après utilisation Bien rincer, rincer avec une lavette propre et humide mais pas trempée !! - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole Attention, les solutions diluées sont stables environ 8h, changer la solution tous les jours si utilisée en spray ou seau	Pas de rinçage Pas de rinçage Laisser sécher Laisser sécher
---	--	---	--	---	---	---	---



6 - Si cas de COVID-19 déclarés et/ou si recommandé par votre Direction/Service Qualité : TOUTES SURFACES ATTEIGNABLES DE LA ZONE TRAITEE SANS EXCEPTION (CI-DESSUS + murs, plinthes, grilles aération/ventilation, rebords de fenêtres, fenêtres, plafonds si lavables, extérieur et intérieur du mobilier, dessous/pieds mobilier, etc.)	Après étape 5 Avant réouverture et accueil du public	NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 68170 - 68189A - 68189 - 50176D - 50176C - 50181 OU - 50801 WI HOME SURF+ 2L - 12316E (NON ALIMEN- TAIRE) - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68189B 3EN1 PR A 5KG  Ne pas oublier les étapes citées en 1	DOSAGE UNIQUE 0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU WI HOME AUTO Sur centrale, vérifier buses dosage 0,25% Dilution manuelle   Code couleurs lavettes selon votre plan d'hygiène en place Rincage si surface entretenue rentrera en contact avec denrées non emballées ou les muqueuses (enfants notamment) Sécher si besoin - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole Attention, les solutions diluées sont stables environ 8h, changer la solution tous les jours si utilisée en spray ou seau	Rejeter le sac dans la poubelle si plein - Si aspirateur utilisé, bien le vider, le rincer et les décontaminer après utilisation comme indiqué pour la décontamination des surfaces	Pas de rinçage Laisser sécher - Si machines électriques utilisées, bien les vider, les rincer et les décontaminer après utilisation comme indiqué pour la décontamination des surfaces - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole - Si utilisation d'une monobrosse et disques « BONNET », traiter les disques souillés sur l'étape 2 cas avérés CoVID
7 SOLS MOQUETTES ASPIRATION Si Aucun cas CoVID-19	Après étape 6 Avant réouverture et accueil du public	NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476  - 68166F 3EN1 FRAICHEUR 5KG - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68189B 3EN1 PREMIUM A ANIOS 5KG  Ne pas oublier les étapes citées en 1	DOSAGE UNIQUE 0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU WI HOME AUTO Sur centrale, vérifier buses dosage 0,25% Dilution manuelle   Puis remplir sa machine et/ou appliquer avec un spray  15 min  OU  OU  OU  OU  OU  OU  OU  OU  OU  OU - Si machines électriques utilisées, bien les vider, les rincer et les décontaminer après utilisation comme indiqué pour la décontamination des surfaces - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole - Si utilisation d'une monobrosse et disques « BONNET », traiter les disques souillés sur l'étape 2 cas avérés CoVID	Aspirateur interdit 	Pas de rinçage Laisser sécher - Si machines électriques utilisées, bien les vider, les rincer et les décontaminer après utilisation comme indiqué pour la décontamination des surfaces - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole - Si utilisation d'une monobrosse et disques « BONNET », traiter les disques souillés sur l'étape 2 cas avérés CoVID





10 - Si cas de CoVID-19 déclarés et recommandé par votre Direction/Service Qualité : DESINFECTION PAR VOIE AERIENNE et DESINFECTION DES SURFACES NON ATTEIGNABLES MANUELLEMENT	Après étape 9 Avant réouverture et accueil du public	NON	Suivre le protocole placé sur le Nebul'ASEPT	Suivre le protocole placé sur le Nebul'ASEPT	- Placer le bidon dans l'appareil - Placer l'appareil au centre de la pièce - Programmer avec le volume à traiter et laisser agir 1h30 après la diffusion - Quitter la pièce - Procéder au démarrage via la télécommande 200M de portée	Pas besoin de nettoyer les surfaces ni de les rincer Ne pas manger, boire ou fumer en manipulant ce produit. Conserver à l'écart des aliments et boissons, y compris ceux pour animaux.	NON	- Enclencher le diffuseur grâce à son clip - Poser l'aérosol à mi-hauteur et au centre de la pièce - Sortir de celle-ci.	Pas besoin de nettoyer les surfaces ni de les rincer Ne pas manger, boire ou fumer en manipulant ce produit. Conserver à l'écart des aliments et boissons, y compris ceux pour animaux.

RAPPELS METHODOLOGIES et ORGANISATION ENTRETIEN/DECONTAMINATION

- Se référer à votre « code couleurs » MOPs et Lavettes pour la couleur du support à utiliser en fonction de la zone entretenue.
- Utilisation LAVETTES : A utiliser pliée en 4. Utiliser/changer de lavette de couleur par zone ou par pièce / dès que les 8 faces sont utilisées / si trop souillée
- Adaptation chariot Double Seau lavage sols : Seau rouge SALE = Vide, pour MOPs sales souillées ; Bleu PROPRE + presse = Presser les franges propres au-dessus de la solution donc propre
- Si utilisation de LAVETTE/LINGETTE et/ou MOP A USAGE UNIQUE : A jeter après utilisation en poubelle classique. Si zone entretenue avec cas de CoVID-19 avéré, suivre la filière DASRI
- Si utilisation de LAVETTE et/ou MOP LAVABLE : A rejeter dans un réceptacle ou filet « sale ». En fin de décontamination, lavage à 60°C sans chlore ni adoucissant avec lessiviel désinfectant ou non.
- Organiser vos différentes étapes d'entretien et de décontamination surfaces et sols en respectant les sens logiques suivants : Du haut vers le bas, du plus propre vers le plus sale et de l'extérieur vers l'intérieur



SI L'AGENT RENTRE DANS UNE ZONE CONFINEE et/ou AVEC UNE PERSONNE INFECTEE, AUCUNE SURFACE OU OBJET NE DOIT SORTIR DE LA ZONE SANS AVOIR SUIVI CE PROTOCOLE
PENSER A NETTOYER ET DESINFECTER SON CHARIOT, SON MATERIEL ET SES EPI APRES CETTE DECONTAMINATION
SI CONTAINER « DECHETS INFECTIEUX » JETER SYSTEMATIQUEMENT LES EPI, LES LAVETTES ET LES MOPS A USAGE UNIQUE DANS CE DERNIER

ETABLISSEMENTS CHR

(Cafés, Hôtels, Restaurants, Traiteurs, Métiers de bouche, autres Hébergements hôteliers, Ventes à emporter, etc...)

ZONES CONCERNEES : Toutes les zones communes et fréquentées par les équipes opérationnelles et les clients (Zones d'hébergement communes (dortoirs), vestiaires, sanitaires, douches, zones administratives, véhicules de service, conciergerie, accueil, zones de réception clients, réception livraisons, hall, kiosques, comptoirs, zones techniques (dont buanderie/lingerie), salles de réunion, salles de restauration, zones de circulations/couloirs, ascenseurs, terrasses, abords extérieurs, salles bien-être, salles sport, activités aquatiques...)

SAUF zones alimentaires (bar, offices, tisanerie, espaces de vente, cuisine) et chambres/logements Individuels

PROTOCOLE QUOTIDIEN POST DECONTAMINATION

PROTOCOLE COVID-19 V1 18/06/2020

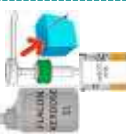
Point sur les dernières études et contexte : La détergence aurait une action sur le SARS-CoV-2 (destruction de son enveloppe, le virus s'inactive ensuite) mais l'utilisation d'un désinfectant virucide EN14476 est conseillée et recommandée par l'OMS et le HCSP. Selon les dernières études, le SARS-CoV-2 est capable de survivre 24h sur du carton, 2 à 3 jours sur du revêtement plastique et sur l'inox, 4h sur du cuivre. D'où ces préconisations.

Avant de prendre son service, avant toute autre action, il convient de se rappeler des règles ci-dessous : La ou les personne(s) désignées devront porter leur tenue de travail et les EPI habituels recommandés par votre Direction et propres à votre service + Les EPI nécessaires à l'utilisation des produits prévus à votre plan d'hygiène en place et aux produits préconisés ici (Cf rubrique 8 de la Fiche de Sécurité) :

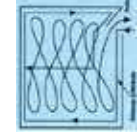
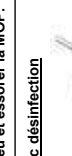
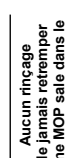
- Être conscient de respecter toutes les bonnes pratiques d'hygiène élémentaires en milieu professionnel.
- **Masque usage unique** (et lunette ou masque si recommandé par votre Direction/Service qualité).
- **Hormis pour le respect des règles HACCP et pour l'utilisation de certains produits d'entretien, les gants UU sont inutiles.** Ils peuvent servir de support au virus, souillés par des aérosols ou après contact avec une surface contaminée. Préférer donc une très bonne hygiène des mains !!!
- **Attention, si gants à UU portés, à changer selon les règles HACCP, entre chaque zone et si déchirés/abîmés.**
- **Organiser ces phases et toutes les autres missions propres à votre service en respectant la distanciation sociale malgré les phases obligatoires de travail en équipe et la proximité.**
- **Essayer le plus possible d'attribuer une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements.**
- Respecter les GESTES « BARRIÈRE » notamment une hygiène des mains impeccable (lavage hygiénique des mains conformément à la réglementation et/ou friction des mains avec solution hydroalcoolique)
- Veillez à ne pas partager de matériel bureautique ou informatique, de matériel « restauration », etc... sans les avoir préalablement nettoyés/désinfectés (voir protocole ci-dessous)
- **Commencer par aérer les zones pendant minimum 10 min, évacuer tout le linge et articles textiles en chariot « linge sale » puis vider/évacuer les poubelles. Respecter les règles norme RABC EN 14065**
- Pour la réalisation du protocole ci-dessous, vous munir de supports d'entretien propres et nettoyés avant d'arriver sur zone ou les laver au préalable en suivant le protocole ci-dessous. Les lavettes et autres supports d'entretien à usage unique sont à préférer si une ou des zones à entretenir sont des zones confinées/ou des cas CoVID-19 ont été déclarés
- De disposer de tous les moyens nécessaires pour mettre en œuvre ce protocole et autres procédures (produits, matériel, consommables...)

QUOI	FREQUENCE	PREPARATION	PRODUITS / NORME(S) /	Autres références ADELYA valides	DOSAGES / PREPARATION	DILUTION	POSE PRODUIT SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	TEMPS CONTACT	ACTION SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	RINCAGE SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	SECHAGE SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	REGLES IMPORTANTES
En premier lieu, suivre votre plan d'hygiène en place, que ce soit les fréquences d'entretien ou encore les produits à utiliser et méthodes associées, par exemple pour les sols. Suivre ou compléter avec les préconisations ci-dessous.												
DECONTAMINATION PETIT MATERIEL, ELEMENTS ET OBJETS MOBILES ET PARTAGES MIS A LA DISPOSITION DES CLIENTS ET DES EQUIPES OPERATIONNELLES NE CRAIGNANT PAS L'EAU (Jouets, matériel sport, matériel bien-être, matériel aquatique, objets informatiques et bureautiques, outils techniques et maintenance, éléments de décoration, objets et matériel de restauration, vaisselle, ustensiles divers, clefs...)	Avant et Après chaque service A chaque utilisation si partagée Selon fiches préventives par zone Si venant de l'extérieur / 1 ^{ère} utilisation Si possible, A chaque utilisation pour les surfaces de repas, de travail, hôtelières, d'accueil, etc...	 TOUT REGROUPER SUR LA ZONE ET/OU DANS UNE ZONE MUNIE D'EVIER PREPARER DES BACS ET SEAUX DE TREMPAGE	 NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » - 68170 - 68189A - 68189 - 50176D - 50176C - 50161 OU 50801 WI HOME SURF+ 2L 12316E (NON ALIMEN- TAIRE) - 68171 ULTRABAC 2D 1L - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68189B 3EN1 PR A 5KG	68170 68189A 68189 50176D 50176C 50161 OU 50801 WI HOME SURF+ 2L 12316E (NON ALIMEN- TAIRE)	DOSAGE UNIQUE 0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU WI HOME AUTO	 Sur centrale, vérifier buses dosage 0,25% Dilution manuelle	 + PRODUIT TREMPAGE 15 min	 Code couleurs lavettes selon votre plan d'hygiène en place Ne pas laisser d'eau stagnante.	 Egoutter Si essuyage, les supports doivent être changés dès que trop humides et interdiction de les mettre à sécher pour réutilisation	 POSSIBILITE DE PASSER AU LAVE VAISSELLE 45 à 65°C LAVAGE 60 à 80°C RINCAGE Pour tracer cette décontamination en lave-vaisselle, noter chaque cycle réalisé ainsi que les T°C de lavage et de rinçage qui seront respectées.		

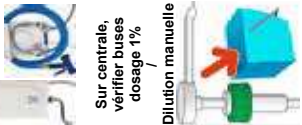
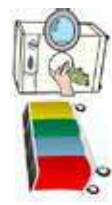


SURFACES TOUTES ZONES (Zones d'hébergement communes hors chambres individuelles, vestiaires, sanitaires, douches communes, zones administratives, véhicules de service, conciergerie, accueil, zones de réception clients, réception livraisons, hall, kiosques, comptoirs, zones techniques, salles de réunion, salles de restauration, zones de circulations et couloirs, ascenseurs, terrasses, abords extérieurs, salles de bien-être, salles de sport, activités aquatiques...)		UTILISATION POSSIBLE SELON TYPOLOGIE SITE D'UN DESINFECTANT SEUL PRET A L'EMPLOI VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » 	24146 24146B	PRET A L'EMPLOI	Se référer à votre plan d'hygiène en place 	Frotter pendant le temps de séchage  Pas de rinçage Bien utiliser des lingettes imbibées et non sèches. Bien refermer la boîte après utilisation 
SURFACES FREQUEMENT TOUCHEES ET POINTS DE CONTACT (Poignées, rampes, interrupteurs, commandes, et boutons des véhicules, des locaux, du mobilier, des tiroirs, des équipements fixes, des équipements roulants, des équipements CHR, des équipements de stockage, des vestiaires, des sanitaires, des équipements de stockage, boutons MC et ascenseurs, surfaces à hauteur de mains comme les portes et leurs encadrements, poignées de fenêtres, distributeurs, affichages, tableaux, poignées et portes casiers...)		UTILISATION POSSIBLE SELON TYPOLOGIE SITE DE NETTOYANT DESINFECTANT PRET A L'EMPLOI VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » 	SPRAY 750ML / BIDON 5L 50000D / 50000E 50155 / 50156A 50160 / 50160A 50162B / 50164B 12101 50066B NON ALIMENTAIRE LINGETTE NON ALIMENTAIRE 24142 24148	PRET A L'EMPLOI	Nettoyer sur les surfaces ou sur UU  Facultatif Frotter pendant le temps de séchage  Pas de rinçage Rejeter l'UU et les lingettes souillées immédiatement à la poubelle. Si cas COVID-19 déclarés, préférer rejeter en filière DASRI 	
Avant et Après chaque service A chaque utilisation si partagée Selon fiches préventives par zone Si venant de l'extérieur / 1^{ère} utilisation Si possible, A chaque utilisateur pour les surfaces de repas, de travail, hôtelleries, d'accueil, etc...		NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » 	68170 68189A 68189 50176D 50176C 50181 OU 50801 WI HOME SURF+ 2L 12316E (NON ALIMENTAIRE) - 68171 ULTRABAC 2D 1L PREMIUM 5KG - 50176A SURFANOS 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68189B 3EN1 PR A 5KG	DOSAGE UNIQUE 0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU WI HOME AUTO	Sur centrale, vérifier buses dosage 0,25% Dilution manuelle 	OU OU OU 15 min Code couleurs lavettes selon votre plan d'hygiène en place Rinçage si surface entretenue rentrera en contact avec denrées non emballées Laisser sécher Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole Attention, les solutions diluées sont stables environ 8h (1 mois WI ETIK), changer la solution tous les jours si utilisée en spray ou eau



SOLS MOQUETTES ASPIRATION	Dès que nécessaire	 UTILISER DES FILTRES HEPA FILTRANTS IMPERATIVEMENT	 - 76363 - ASPIRATEUR ZEF 10 - 76363D - FILTRE HEPA POUR ZEF 10	PRET A L'EMPLOI	 Installer le filtre dans l'aspirateur. Bien vérifier que le sac n'est pas plein.	 Rejeter le sac dans la poubelle si plein	- Si aspirateur utilisé, bien le vider, le rincer et les décontaminer après utilisation comme indiqué pour la décontamination des surfaces							
	BALAYAGE HUMIDE DES SOLS (Sol non rugueux et/ou humide, tous types de sols (lisses))	Obligatoire avant leur lavage	Si gros déchets Balayer au balai alimentaire souple au préalable si possible	 - 24120 GAZES IMPREGNEES A USAGE UNIQUE 60*25 - 72438 BALAI TRAPEZE 55CM CAOUTCHOUC	PRET A L'EMPLOI	 GAZE : Une a la fois sur le balai, ne pas la mettre à l'avance	 Effectuer un balayage humide	Changer pour chaque pièce et/ou environ 1 gaze = 20 m2. Passage gaze : Détourage puis Méthode en 8 ou à la « godille » Rejeter gaze sale et déchets dans la poubelle	Les laisser dans leur emballage et ne pas les fixer à l'avance sur le balai. Une gaze par zone ou pièce et max pour 25m2. Si balayage d'une zone confinée et/ou cas de COVID-19 avéré, les gazes souillées doivent être rejeté et suivre la filière DASRI					
ENTRETIEN DES SOLS <u>Sans évacuation</u> (Toutes zones dont SANITAIRES, sols carrelés, sols « durs », sols « plastiques » ... tous types de sols)	Après chaque service Si demandée par votre Direction	 	 NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 - 68166F 3EN1 FRAICHEUR 5KG - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68189B 3EN1 PREMIUM A ANIOS 5KG	DOSAGE UNIQUE 0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU WI HOME AUTO SURF+ 2L OU 50801 WI HOME SURF+ 2L 12316E (NON ALIMEN- TAIRE)	 Sur centrale, vérifier buses dosage 0,25% / Dilution manuelle	 Méthode bac désinfection Egoutter une MOP sur la grille et appliquer	 Laver	 Aucun rinçage Ne jamais retremper une MOP sale dans les seaux Rejeter sa MOP sale souillée dans le seau rouge	 Rincer dans le seau rouge, essorer, puis laver de nouveau	Méthode « double seau » Tremper dans le seau bleu, Essorer Adaptation double seau	Méthode double seau : La respecter et changer l'eau entre chaque zone et dès que souillée	Adaptation double seau : Utiliser/changer de MOP par zone ou par pièce / dès que sale et sèche / si trop souillée	Utiliser/changer de MOP par zone ou par pièce / dès que sale et sèche / si trop souillée - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole	Méthode préimprégnation Suivre la procédure en place ET/OU voir exemples dans le Guide ADELYA avec MOPs UU
		Etape en plus ou remplace le protocole en place selon la zone, par ex : salle de classe				 Méthode imprégnation chariot doseur Imprégner une MOP avec une dose du chariot	 Détourage puis « godille »	 Aucun rinçage Ne jamais réimprégner une MOP sale dans le système d'imprégnation Rejeter sa MOP sale souillée dans le réceptacle sale	 Aucun rinçage Ne jamais retremper une MOP sale dans le seau Rejeter sa MOP sale souillée dans le réceptacle sale					



ENTRETIEN DES SOLS <u>Avec évacuation</u> <i>(Toutes zones notamment sanitaires, douches, zones bien-être et aquatiques, sols carrelés, sols « durs », sols « plastiques » ...)</i>	Après chaque service Si demandée par votre Direction	Démonter les siphons et/ou grilles d'évacuation si présentes 	LES PRODUITS LIGNE CI-DESSUS PEUVENT ETRE UTILISEES A LA DOSE INDIQUEE MAIS PAS D'ACTION DETARTRANTE  - 52034 SANI 4D 5L A DILUER	NON	A DILUER A 1% SOIT 10ML POUR 1L D'EAU EN SPRAY OU EN SEAU SOLUTION DILUEE STABLE 8H ENVIRON	Sur centrale, vérifier buses dosage 1% / Dilution manuelle 	 OU  OU  OU  OU  Entretien les siphons/évacuations, les grilles et les remonter	 OU  Evacuer les eaux de rinçage  Sécher MOP si eau stagnante	RESPECTER LES REGLES RABC EN 14065
RIDEAUX, VOILAGES, NAPPES, CHIFFONS... TOUT ARTICLE TEXTILE	En fin de service	Bien remettre ces dispositifs « barrière » COVID-19 pour cette gestion du linge 		Utiliser un sac à linge sale propre et nettoye	Décontaminer le chariot comme indiqué ci-dessous pour la décontamination des surfaces	COLLECTER LES ARTICLES ET LES METTRE EN MACHINE 	Si les articles le permettent, 60°C obligatoire 	Temps de cycle minimum 30 min 	
DECLARATION D'UN CAS COVID-19 DURANT L'ACTIVITE	Fermer la zone concernée 1/2 ou 1 journée	Vérifier la contamination ou non du reste de l'équipe et appliquer le protocole Adelya « reprise d'activité avec étapes cas déclaré CoVID-19 » dans son intégralité							

RAPPELS METHODOLOGIES et ORGANISATION ENTRETIEN/DECONTAMINATION

- Se référer à votre « code couleurs » MOPs et Lavettes pour la couleur du support à utiliser en fonction de la zone entretenue.
- Utilisation LAVETTES : A utiliser pliée en 4. Utiliser/changer de lavette de couleur par zone ou par pièce / dès que les 8 faces sont utilisées / si trop souillée
- Adaptation chariot Double Seau lavage sols : Seau rouge SALE = Vide, pour MOPs sales souillées ; Bleu PROPRE + presse = Presser les franges propres au-dessus de la solution donc propre
- Si utilisation de LAVETTE/LINGETTE et/ou MOP A USAGE UNIQUE : A jeter après utilisation en poubelle classique. Si zone entretenue avec cas de CoVID-19 avéré, suivre la filière DASRI
- Si utilisation de LAVETTE et/ou MOP LAVABLE : A rejeter dans un réceptacle ou filet « sale ». En fin de décontamination, lavage à 60°C sans chlore ni adoucissant avec lessiviel désinfectant ou non.
- Organiser vos différentes étapes d'entretien et de décontamination surfaces et sols en respectant les sens logiques suivants : Du haut vers le bas, du plus propre vers le plus sale et de l'extérieur vers l'intérieur



SI L'AGENT RENTRE DANS UNE ZONE CONFINÉE et/ou AVEC UNE PERSONNE INFECTÉE, AUCUNE SURFACE OU OBJET NE DOIT SORTIR DE LA ZONE SANS AVOIR SUIVI CE PROTOCOLE
PENSER A NETTOYER ET DESINFECTER SON CHARIOT, SON MATERIEL ET SES EPI APRES CETTE DECONTAMINATION
SI CONTAINER « DECHETS INFECTIEUX » JETER SYSTEMATIQUEMENT LES EPI, LES LAVETTES ET LES MOPS A USAGE UNIQUE DANS CE DERNIER



ETABLISSEMENTS CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants, Traiteurs, Métiers de bouche, autres Hébergements hôteliers, Ventes à emporter, etc...)

ZONES CONCERNEES EQUIPES OPERATIONNELLES : Toutes zones alimentaires (Bar, offices, tisanerie, espaces de vente, CUISINE)

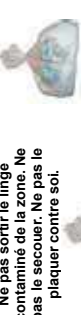
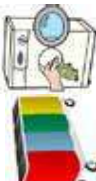
REPRISE D'ACTIVITE : DECONTAMINATION

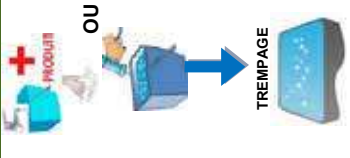
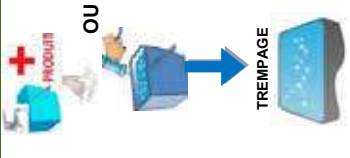
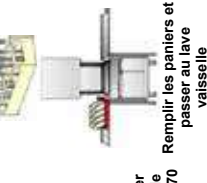
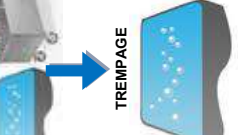
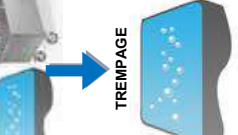
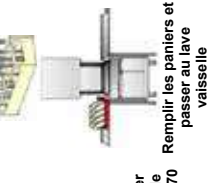
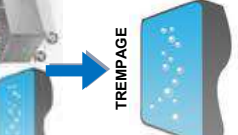
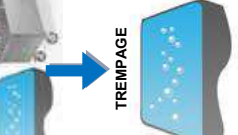
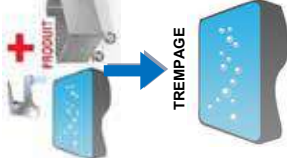
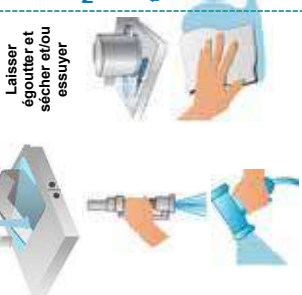
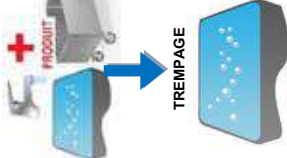
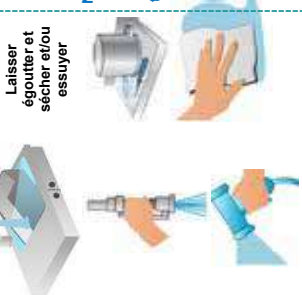
PROTOCOLE COVID-19 V1 18/06/2020

Point sur les dernières études et contexte : La détergence aurait une action sur le SARS-CoV-2 (destruction de son enveloppe, le virus s'inactive ensuite) mais l'utilisation d'un désinfectant virucide EN14476 est conseillée et recommandée par l'OMS et le HCSP. Peu de produit existe type CUISINE, concentré à diluer, avec détergence puissante (dégraissante ou détartrante) et désinfectant avec virucide norme EN 14476. **Les Laboratoires ANIOS ayant validé ces critères pour le DDM ECO bidon 5kg (Référence ADELYA 12169, sols et surfaces) et le PRO PCD PREMIUM (plonge manuelle, Référence 12286E en 5kg, 12288C en 20kg et 12290E en 1L pompe), vous pourrez donc utiliser ces produits pour vous faciliter la mise en œuvre de cette décontamination.** Demander les Fiches Techniques à jour de ces références à votre responsable commercial ADELYA. Enfin, selon les dernières études, le SARS-CoV-2 est capable de survivre 24h sur du carton, 2 à 3 jours sur revêtement plastique et sur l'inox, 4h sur du cuivre. D'où les préconisations ci-dessous.

En arrivant sur la zone alimentaire, avant toute autre action, il convient de réaliser les tâches décrites ci-dessous : Le ou les agent(s) désignés devront porter leur tenue de travail et EPI habituels recommandés selon votre PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) et selon les règles HACCP + Les EPI à usage unique spécifiques COVID-19 à savoir, **gants, masque (tout type), lunette de sécurité ou visière faciale, surchaussures, tablier ou blouse, ou encore Kit visiteur. Ces EPI devront être changés après chaque opération contaminante, après la décontamination de chaque zone** et si déchirés/abîmés.

- 1
- Interdire l'accès à la zone concernée à toutes les personnes non responsabilisées pour faire cette décontamination reprise d'activité
 - Si possibilité de le mettre en place, procéder à la décontamination des chaussures pour les agents et les visiteurs avant de rentrer sur la zone à décontaminer.
 - Assurer l'hygiène de ses mains (savon désinfectant pour lavage hygiénique des mains conformément à la réglementation en zone alimentaire professionnelle et/ou friction des mains avec solution hydroalcoolique)
 - Commencer par aérer les zones, puis vider/évacuer les poubelles
 - Vérifier tous les lieux de stockage alimentaire et enceintes froides, jeter tous les périmés (DLC, DLUO et DLC secondaires dépassées à date) puis les évacuer.
 - Pour la réalisation du protocole ci-dessus, vous munir de supports d'entretien propres et nettoyés avant d'arriver en zone alimentaire ou les laver sur place si possible en suivant le protocole ci-dessous. Les lavettes et autres supports d'entretien à usage unique sont à préférer si une ou des zones à entretenir sont des zones confinées/ou des cas COVID-19 ont été déclarés

QUOI	FREQUENCE	PREPARATION	PRODUITS / NORME(S) /	Autres références ADELYA valides	DOSAGES / PREPARATION	DILUTION	POSE PRODUIT SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	TEMPS CONTACT	ACTION SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	RINCAGE SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	SECHAGE SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	REGLES IMPORTANTES
1 DECONTAMINATION DES CHAUSSURES DU PERSONNEL	Avant de rentrer	Recommandation ADELYA si possibilité de le mettre en place. PEDILUVE (Réf 38500)	PRODUITS CONCERNES A DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 68171 ULTRABAC 2D 1L 5KG - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC 2D 5KG - 68188 3EN1 PREMIUM A 5KG - 12286E PRO PCD PREMIUM 5KG - 12169 DDM ECO 5KG	68170 68189A 68189 50176D 50176C 50181 OU 12288C 12290E OU 50801 WI HOME SURF+ 2L	0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU 1% SOIT 100ML POUR 10L D'EAU POUR dosage  OU WI HOME AUTO	 OU  Remplir le tapis à la moitié de la hauteur des picots	Le temps que les deux chaussures soient posées dedans, quelques secondes	 Pas de rinçage. Le temps d'action du produit sera donc respecté	/	 Vider la solution dans le tapis en fin de service. La renouveler tous les matins.  1F/SEMAINE		
	2 - Si cas de Covid-19 déclarés : TENUES DU PERSONNEL LINGE RESTAURATION SUPPORTS D'ENTRETIEN (Lavettes, mops,...)			En arrivant sur la zone	Porter les EPI cités ci-dessus et préconisés par votre direction  Ne pas oublier les étapes citées en 1	SAC HYDROSOLUBLE 56457B  SAC POUBELLE OU SURSAC LINGE ROUGE	/	MATERIEL PRET A L'EMPLOI	S'assurer que les sacs soient sans trous et non déjà utilisés	 Charger le(s) sac(s) de manière à pouvoir le(s) fermer hermétiquement avec le lien  Ne pas sortir le linge contaminé de la zone. Ne pas le secouer. Ne pas le plaquer contre soi.  Le disposer dans un ou plusieurs sac(s) hydrosoluble(s)	METTRE DANS LE(S) SURSAC(S). Les charger de manière à pouvoir le(s) fermer hermétiquement	Circuit du linge « contaminé » : - Traitement du linge à l'extérieur : L'évacuer de suite si possible de la zone, sinon le déposer en bac identifié « linge contaminé SARS-CoV2 » dans votre local VO ou dans une zone « sale » la moins passante - Traitement sur place : Suivre le protocole ADELYA « CIRCUIT DU LINGE CONTAMINE SARS-CoV2 ET DECONTAMINATION EN PRELAVAGE »
2 - Si Aucun cas Covid-19 : TENUES PERSONNEL LINGE RESTAURATION SUPPORTS D'ENTRETIEN	En arrivant sur la zone	Ne pas oublier les étapes citées en 1 		/	UTILISER UN SAC A LINGE SALE PROPRE ET NETTOYE	Décontaminer le chariot comme indiqué ci-dessous pour la décontamination des surfaces	 COLLECTER LE LINGE ET LE METTRE EN MACHINE	Si le linge le permet, 60°C obligatoire 	Temps de cycle minimum 30 min 	 Etapes de séchage et de finition ensuite classiques	RESPECTER LES REGLES RABC EN 14065	

3 MATERIEL BROSSE BALAIS BROSSES MANUELLES RACLETTES SURFACES RACLETTES SOLS MATERIEL ENTRETIEN CHARIOTS, SEAUX... Les produits et les méthodologies présentés en étape 6 sont aussi applicables ici pour la décontamination du matériel d'entretien comme les chariots, les seaux, etc...	Avant utilisation pour décontamination	TOUT REGROUPER EN ZONE PLONGE PREPARER DES BACS ET SEAUX DE TREMPE	NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 68171 ULTRABAC 2D 1L PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC 2D 5KG PREMIUM 5KG - 68189B 3EN1 PREM A 5KG - 12286E PRO PCD PRE 5KG - 12189 DDM ECO 5KG	68170 68189A 68189 50176D 50176C 50181 OU 12288C 12290E OU 50801 WI HOME SURF+ 2L	0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU 1% SOIT 100ML POUR 10L D'EAU POUR OU WI HOME AUTO	Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle 	 OU  TREMPE  15 min Laisser égoutter et sécher e/ou essuyer  Pour le matériel trop encrassé e/ou trop abîmé/vétuste, les remplacer par du matériel en bon état Les produits et les méthodologies présentés en étape 6 sont aussi applicables ici pour la décontamination du matériel d'entretien comme les chariots, les seaux, etc...	Evacuer les eaux de rincage puis sécher si besoin  OU Evacuer les eaux de lavage (raclettes e/ou aspi à eau) puis rincer  OU Evacuer les eaux de rincage puis sécher si besoin  - Si machines électriques utilisées, bien les vider, les rincer et les décontaminer après utilisation comme indiqué pour la décontamination des surfaces - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole	Ne jamais ouvrir la machine avant l'arrêt complet du cycle Pour tracer cette décontamination en lave- vaisselle, noter chaque cycle réalisé ainsi que les T°C de lavage et de rinçage qui seront respectés.	TEMPS DU CYCLE T°C LAVAGE  45 à 65°C LAVAGE 60 à 80°C RINCAGE CYCLE AUTO  Attention, lave vaisselle ménager, lancer le programme le plus haut à 60, 70 ou 80°C Remplir les paniers et passer au lave vaisselle  Doseur automatique  Mettre tablette et produits annexes dans les compartiments 	Ne jamais ouvrir la machine avant l'arrêt complet du cycle Pour tracer cette décontamination en lave- vaisselle, noter chaque cycle réalisé ainsi que les T°C de lavage et de rinçage qui seront respectés.	TEMPS DU CYCLE T°C LAVAGE  45 à 65°C LAVAGE 60 à 80°C RINCAGE CYCLE AUTO  Attention, lave vaisselle ménager, lancer le programme le plus haut à 60, 70 ou 80°C Remplir les paniers et passer au lave vaisselle  Doseur automatique  Mettre tablette et produits annexes dans les compartiments 	Laisser égoutter et sécher e/ou essuyer  Ne pas laisser d'eau stagnante. Si essuyage, les supports doivent être changés dès que trop humides et interdiction de les mettre à sécher pour réutilisation
4 DECRASSAGE APPROFONDI REPRISE D'ACTIVITE SURFACES ET SOLS DE TOUTES LES ZONES AVANT DECONTAMINATION	Avant décontamination	Se référer à votre plan d'hygiène en place Se référer à votre plan d'hygiène en place Se référer à votre plan d'hygiène en place Se référer à votre plan d'hygiène en place	Produits CUISINE « contact alimentaire » Dégraissant ou Déterrant puisant Et désinfectant bactéricide et fongicide Concentré à diluer	/	EN GENERAL DOSAGE A 1% OU 2% EN CENTRALE AUTO OU DOSAGE MANUEL 100 A 200ML POUR 10L D'EAU EN SEAU	EN GENERAL DOSAGE A 1% OU 2% EN CENTRALE AUTO OU DOSAGE MANUEL 100 A 200ML POUR 10L D'EAU EN SEAU	Evacuer les eaux de rincage puis sécher si besoin  OU Evacuer les eaux de lavage (raclettes e/ou aspi à eau) puis rincer  OU Evacuer les eaux de rincage puis sécher si besoin  - Si machines électriques utilisées, bien les vider, les rincer et les décontaminer après utilisation comme indiqué pour la décontamination des surfaces - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole	Ne jamais ouvrir la machine avant l'arrêt complet du cycle Pour tracer cette décontamination en lave- vaisselle, noter chaque cycle réalisé ainsi que les T°C de lavage et de rinçage qui seront respectés.	TEMPS DU CYCLE T°C LAVAGE  45 à 65°C LAVAGE 60 à 80°C RINCAGE CYCLE AUTO  Attention, lave vaisselle ménager, lancer le programme le plus haut à 60, 70 ou 80°C Remplir les paniers et passer au lave vaisselle  Doseur automatique  Mettre tablette et produits annexes dans les compartiments 	Ne jamais ouvrir la machine avant l'arrêt complet du cycle Pour tracer cette décontamination en lave- vaisselle, noter chaque cycle réalisé ainsi que les T°C de lavage et de rinçage qui seront respectés.	TEMPS DU CYCLE T°C LAVAGE  45 à 65°C LAVAGE 60 à 80°C RINCAGE CYCLE AUTO  Attention, lave vaisselle ménager, lancer le programme le plus haut à 60, 70 ou 80°C Remplir les paniers et passer au lave vaisselle  Doseur automatique  Mettre tablette et produits annexes dans les compartiments 	Laisser égoutter et sécher e/ou essuyer  Ne pas laisser d'eau stagnante. Si essuyage, les supports doivent être changés dès que trop humides et interdiction de les mettre à sécher pour réutilisation	
5 DECONTAMINATION VAISSELLE, COUVERTS, MATERIEL, USTENSILES, ET DE TOUT CE QUI PEUT PASSER EN MACHINE LAVE VAISSELLE	Avant ou après décrassage approfondi ci-dessus / selon votre organisation	Si surfaces grasses et très sales, se référer et suivre votre plan d'hygiène en place et notamment la plonge manuelle avec un produit « cuisine plonge manuelle dégraissant /désinfectant » (comme les refs 12286E, 12290E et 12288C ci-contre)	NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 68171 ULTRABAC 2D 1L PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC 2D 5KG PREMIUM 5KG - 68189B 3EN1 PREM A 5KG DESINF 5KG - 12286E PRO PCD PREMIUM	68170 68189A 68189 50176D 50176C 50181 OU 12288C 12290E OU 50801 WI HOME SURF+ 2L	0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU 1% SOIT 100ML POUR 10L D'EAU POUR OU WI HOME AUTO	Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle 	 TREMPE  15 min Laisser égoutter et sécher e/ou essuyer  Ne pas laisser d'eau stagnante. Si essuyage, les supports doivent être changés dès que trop humides et interdiction de les mettre à sécher pour réutilisation						
5 SANS MACHINE LAVE VAISSELLE DECONTAMINATION VAISSELLE, COUVERTS, MATERIEL, USTENSILES, ET DE TOUT CE QUI PEUT PASSER EN PLONGE MANUELLE/TREMPE	Avant ou après décrassage approfondi ci-dessus / selon votre organisation	Si surfaces grasses et très sales, se référer et suivre votre plan d'hygiène en place et notamment la plonge manuelle avec un produit « cuisine plonge manuelle dégraissant /désinfectant » (comme les refs 12286E, 12290E et 12288C ci-contre)	NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 68171 ULTRABAC 2D 1L PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC 2D 5KG PREMIUM 5KG - 68189B 3EN1 PREM A 5KG DESINF 5KG - 12286E PRO PCD PREMIUM	68170 68189A 68189 50176D 50176C 50181 OU 12288C 12290E OU 50801 WI HOME SURF+ 2L	0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU 1% SOIT 100ML POUR 10L D'EAU POUR OU WI HOME AUTO	Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle 	 TREMPE  15 min Laisser égoutter et sécher e/ou essuyer  Ne pas laisser d'eau stagnante. Si essuyage, les supports doivent être changés dès que trop humides et interdiction de les mettre à sécher pour réutilisation						


 Ce guide est réservé à la clientèle Adelya. Reproduction interdite.

 Protocole CHR ZONES ALIMENTAIRES CUISINE Reprise Activité CoVID19 ADELYA V1.0 page 3

ZONES CONCERNEES EQUIPES OPERATIONNELLES : Toutes zones alimentaires (Bar, offices, isanerie, espaces de vente, CUISINE)

Point sur les dernières études et contexte : La détergence aurait une action sur le SARS-CoV-2 (destruction de son enveloppe, le virus s'inactive ensuite) mais l'utilisation d'un désinfectant virucide EN14476 est conseillée et recommandée par l'OMS et le HCSP. Peu de produit existe type CUISINE, concentré à diluer, avec détergence puissante (dégraissante ou détartrante) et désinfectant avec virucide norme EN 14476. Les Laboratoires ANIOS ayant validé ces critères pour le DDM ECO bidon 5kg (Référence ADELYA 12169, sols et surfaces) et le PRO PCD PREMIUM (plonge manuelle, Référence 12286E en 5kg, 12288C en 20kg et 12290E en 1L pompe), vous pourrez donc utiliser ces produits pour vous faciliter la mise en œuvre de cette décontamination. Demander les Fiches Techniques à jour de ces références à votre responsable commercial ADELYA.

Enfin, selon les dernières études, le SARS-CoV-2 est capable de survivre 24h sur du carton, 2 à 3 jours sur revêtement plastique et sur l'inox, 4h sur du cuivre. D'où les préconisations ci-dessous.

Avant de prendre son service, avant toute autre action, il convient de se rappeler des règles ci-dessous : Le ou les agent(s) désignés devront porter leur tenue de travail et EPI habituels (charlotte, calot ; gants UU...) recommandés selon votre PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire), notamment les gants à UU lorsque les règles HACCP les imposent.

- Être conscient de respecter toutes les bonnes pratiques d'hygiène et règles HACCP liées à votre PMS et à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire en milieu professionnel.
- Si possibilité de le mettre en place, procéder à la décontamination des chaussures pour les agents et les prestataires extérieurs avant de rentrer en zone de préparations propres.
- Porter les dispositifs « barrière » à savoir, masque à usage unique (et lunette ou masque facial facultatif ou si recommandé par votre Direction/Service qualité). A changer après chaque opération contaminante et si déchirés/abîmés.
- **Hormis pour le respect des règles HACCP, les gants UU sont inutiles.** Ils peuvent servir de support au virus, souillés par des aérosols ou après contact avec une surface contaminée. Lavage des mains +++++ !
- **Organiser la réception, le transport, les préparations, la distribution et le service afin de respecter le plus possible la distanciation sociale malgré les phases obligatoires de travail en équipe et la proximité.**
- **Essayer le plus possible d'attribuer une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements.**
- Respecter les GESTES « BARRIERE » notamment une hygiène des mains impeccable (lavage hygiénique des mains conformément à la réglementation et/ou friction des mains avec solution hydroalcoolique)
- Veillez à ne pas s'échanger de matériel bureau/auque, d'outils informatiques, de matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc., sans les avoir préalablement nettoyés/désinfectés (voir protocole ci-dessous)
- Interdire l'accès aux zones alimentaires à toutes les personnes étrangères au service, obligation du port du KIT VISITEUR + Lavage des mains + masque + gants UU pour rentrer
- Sur toutes les zones alimentaires, essayer d'aérer les zones pendant minimum 10 minutes en arrivant et avant de partir. Fermer dès le début des préparations
- Pour la réalisation du protocole ci-dessus, vous munir de supports d'entretien propres et nettoyés en suivant le protocole ci-dessous. Les lavettes et supports d'entretien à usage unique seront à préférer si un cas CoVID-19 est déclaré.
- De disposer de tous les moyens nécessaires pour mettre en œuvre ce protocole et autres procédures (produits, matériel, consommables...)

QUOI	FREQUENCE	PREPARATION	PRODUITS / NORME(S) /	Autres référence ADELYA validés	DOSAGES / PREPARATION	DILUTION	POSE PRODUIT SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	TEMPS CONTACT	ACTION SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	RINCAGE SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	SECHAGE SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	REGLES IMPORTANTES
En premier lieu, suivre votre plan d'hygiène en place, que ce soit les fréquences d'entretien ou encore les produits à utiliser et méthodes associées, par exemple pour les sols.												
Suivre en plus les préconisations ci-dessous.												

DECONTAMINATION DES CHAUSSURES	AGENTS : Avant de rentrer sur zone Après une pause des agents	Recommandation ADELYA si possibilité de le mettre en place. PEDILUVE (Réf 38500)	PRODUITS CONCENTRES A DILUER. NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN TOUT CONTACT ALIMENTAIRE	68170 68189A 68189 50776D 50776C 50181 OU 12286-C 12290E OU 50801 WI HOME SURF+ 2L	0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU 1% SOIT 100ML POUR 10L D'EAU POUR	Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle	Le temps que les deux chaussures soient posées dedans, quelques secondes OU Remplir le tapis à la moitié de la hauteur des picots	Pas de rinçage. Le temps d'action du produit sera donc respecté	Vider la solution dans le tapis en fin de service. La renouveler tous les matins.		
	VISITEURS : Avant de rentrer en cuisine		68170 ULTRA BAC 20 L 68176A SURFANIS PREM 5KG 68172 ULTRA BAC 20 5KG 68189B 3EM PREMIUM A 5KG 12286E PRO PCD PREMIUM 5KG 12169 DDM ECO 5KG								
DECONTAMINATION VAISSELLE, COUVERTS, MATERIEL, USTENSILES, ET DE TOUT CE QUI PEUT PASSER EN MACHINE LAVE VAISSELLE	Après chaque service A chaque utilisation si partage Selon fiches préconisations par zone Si venant de l'extérieur, l'usage de la machine à l'arrivée A chaque convive pour les surfaces de repas	Se référer à votre plan d'hygiène en place	Se référer à votre plan d'hygiène en place	/	EN DOSAGE AUTO LAVE VAISSELLE PRO OU LAVE VAISSELLE TYPE MENAGER	Doseur automatique Mettre tablette et produits annexes dans les compartiments	CYCLE AUTO Attention, lave vaisselle ménager, lancer le programme le plus haut à 60, 70 ou 80°C	TEMPS DU CYCLE T°C LAVAGE 45 à 65°C LAVAGE 60 à 80°C RINCAGE	Ne jamais ouvrir la machine avant l'arrêt complet du cycle Pour tracer cette décontamination en lave-vaisselle, noter chaque cycle réalisé ainsi que les T°C de lavage et de rinçage qui seront respectées.		

10. Protocole ADELYA « Contamination Post Décontamination » : Toutes zones alimentaires / cuisine - 2/3									
SANS MACHINE LAVE VAISSELLE DECONTAMINATION VAISSELLE, COUVERTS, MATERIEL, USTENSILES, ET DE TOUT CE QUI PEUT PASSER EN PLONGE MANUELLE/TREMPAGE	Après chaque service et avant le passage en plongée manuelle A chaque utilisation si partagé Selon fiches préventives par zone Si venant de l'extérieur (1 ^{er} utilisation) A chaque convive pour les surfaces de repas	Si surfaces grasses et très sales, se référer et suivre votre plan d'hygiène en place et notamment la plonge manuelle avec un produit « cuisine plonge manuelle dégraissant / désinfectant » (comme les refs 12286E, 12290E et 12288C ci-contre) 	NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 68170 / 68189A / 68189 / 50176D / 50176C / 50181 OU - 12288C / 12290E OU - 50801 WI HOME SURF+ 2L OU - WI HOME AUTO	0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU 1% SOIT 100ML D'EAU POUR 10L POUR	 Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle	 15 min TREMPAGE	 Laisser égoutter et sécher et/ou essuyer Ne pas laisser d'eau stagnante. Si essuyage, les supports doivent être changés dès que trop humides et interdiction de les mettre à sécher pour réutilisation		
DECONTAMINATION SURFACES TOUTES ZONES (Véhicules livraisons, zones alimentaires, préparations, bar, espaces de vente, office, tisanerie, self, restauration, vestiaires et sanitaires personnel dans la cuisine...)			SI LES SURFACES ONT ETE ENTRETIENUES AVANT AVEC LE PRODUIT « CUISINE SOLS SURFACES DEGRAISSANT / DESINFECTANT » (PREUVE AU PLAN D'HYGIENE EN PLACE) POSSIBILITE D'UTILISER ENSUITE SUR SURFACES PROPRES NETTOYÉES ET SECHES UN DESINFECTANT SEUL PRET A L'EMPLOI VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »	24146 24146B PRET A L'EMPLOI	 Frotter pendant le temps de séchage Pas de rinçage	 Frotter pendant le temps de séchage Facultatif Pas de rinçage	 Rejeter l'UU et les lingettes souillées immédiatement à la poubelle. Si cas CoVID-19 déclarés, préférer rejeter en filière DASRI	 Bien utiliser des lingettes imbibées et non sèches. Bien refermer la boîte après utilisation	
Avant et après chaque service Si partagés, A chaque utilisation Salon fiches préventives par zone Si venant de l'extérieur / 1^{er} utilisation A chaque convive pour les surfaces de repas	Si surfaces trop grasses et très sales, suivre au préalable votre plan d'hygiène en place et notamment l'utilisation d'un produit « cuisine dégraissant / désinfectant » (comme les refs 12286E, 12290E et 12288C et 12169 ci à droite dernière ligne) 	NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 50241A - LINGETTE DESINF SANS RINÇAGE-200 - 12280 - ULTRABAC DESINF CONTACT / SPRAY 750ML UTILISATION AUSSI POSSIBLE SELON TYPOLOGIE SITE DE NETTOYANT DESINFECTANT PRET A L'EMPLOI VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 50155 / 50155A / 50160 / 50160A / 50162B / 50164B / 12101 PRET A L'EMPLOI - 50240C LINGET WIPANIOS EXCEL X100 - 50165 EL PRO TS NETT DESINF 750ML ET 50165A 5L DERNIERE POSSIBILITE : PRODUITS CONCENTRES A DILUER, NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 68170 / 68189A / 68189 / 50176D / 50176C / 50181 OU - 12288C / 12290E OU - 50801 WI HOME SURF+ 2L OU - WI HOME AUTO	0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU 1% SOIT 100ML D'EAU POUR 10L POUR	 Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle	 5 min Evacuer les eaux de rinçage puis sécher si besoin OU  Evacuer les eaux de lavage puis rincer	 Evacuer les eaux de rinçage puis sécher si besoin - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole Attention, les solutions diluées sont stables environ 8h, changer la solution tous les jours si utilisée en spray ou seau	 Rinçage si surface entretenue rentrera en contact avec denrées non emballées Laisser sécher Si rinçage, rincer avec une lavette propre et humide mais pas trempée !! - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole	 Rinçage si surface entretenue rentrera en contact avec denrées non emballées Laisser sécher Si rinçage, rincer avec une lavette propre et humide mais pas trempée !! - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole	

Protocole CHR ZONES ALIMENTAIRES CUISINE Quotidien Après R reprise Covid19 ADELYA V1.0 page 2

Ce guide est réservé à la clientèle Adelya. Reproduction interdite.

ETABLISSEMENTS CHR (Hôtels, autres Hébergements hôteliers, camping, auberges, gîtes, chambres d'hôtes, etc...)

CHAMBRE, LOGEMENT ENTIER INDIVIDUEL, MOBIL-HOMES, ETC...

PROTOCOLE QUOTIDIEN
CoVID-19

PROTOCOLE
COVID-19 V1
18/06/2020

Point sur les dernières études et contexte : La détergence aurait une action sur le SARS-CoV-2 (destruction de son enveloppe, le virus s'inactive ensuite) mais l'utilisation d'un désinfectant virucide EN14476 est conseillée et recommandée par l'OMS et le HCSP. Selon les dernières études, le SARS-CoV-2 est capable de survivre 24h sur du carton, 2 à 3 jours sur du revêtement plastique et sur l'inox, 4h sur du cuivre. D'où ces préconisations.

Avant de prendre son service, avant toute autre action, il convient de se rappeler des règles ci-dessous : La ou les personnes désignées devront porter leur tenue de travail et les EPI habituels recommandés par votre Direction et propres à votre service + Les EPI nécessaires à l'utilisation des produits prévus à votre plan d'hygiène en place et aux produits préconisés ici (Cf rubrique 8 de la Fiche de Sécurité) :

- Être conscient de respecter toutes les bonnes pratiques d'hygiène élémentaires en milieu professionnel.
- **Masque usage unique** (et lunette ou masque facial si recommandé) . **A changer après chaque opération contaminante et si déchirés/abîmés.**
- **Hormis pour l'utilisation de certains produits d'entretien, les gants UU sont inutiles.** Ils peuvent servir de support au virus, souillés par des aérosols ou après contact avec une surface contaminée. Préférer donc une très bonne hygiène des mains !!! **Attention, si gants à UU portés, à changer entre chaque chambre/logement et si déchirés/abîmés.**
- **Organiser ces phases et toutes les autres missions propres à votre service en respectant le plus possible la distanciation sociale malgré les phases obligatoires de travail en équipe et la proximité.**
- **Essayer le plus possible d'attribuer une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements.**
- Respecter les GESTES « BARRIÈRE » notamment une hygiène des mains impeccable (lavage hygiénique des mains conformément à la réglementation et/ou friction des mains avec solution hydroalcoolique)
- Veillez à ne pas partager le matériel sans l'avoir préalablement nettoyé/désinfecté
- **Commencer par aérer les zones pendant minimum 10 min, évacuer tout le linge et articles textiles en chariot « linge sale » puis vider/évacuer les poubelles. Respecter les règles norme RABC EN 14065**
- Pour la réalisation du protocole ci-dessous, vous munir de supports d'entretien propres et nettoyés avant d'arriver sur zone ou les laver au préalable en suivant le protocole ci-dessous. Les lavettes et autres supports d'entretien à usage unique sont à préférer si une ou des zones à entretenir sont des zones confinées/ou des cas CoVID-19 ont été déclarés
- De disposer de tous les moyens nécessaires pour mettre en œuvre ce protocole et autres procédures (produits, matériel, lavettes, consommables...) et notamment d'un code couleurs lavettes :

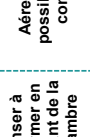
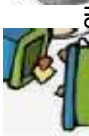
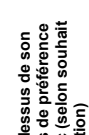
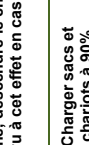
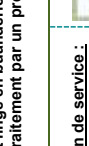
Exemple code couleurs lavettes ADELYA :







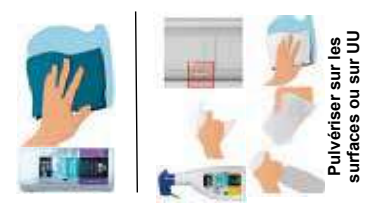
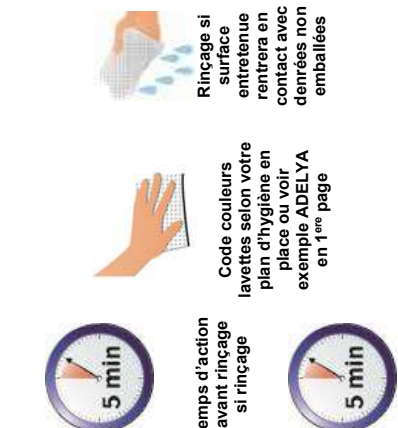


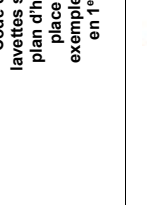
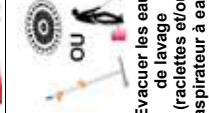
QUOI	FREQUENCE	PREPARATION	PRODUITS / NORME(S) /	Autres références ADELYA valides	DOSAGES / PREPARATION	DILUTION	POSE PRODUIT SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	TEMPS CONTACT	ACTION SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	RINCAGE SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	SECHAGE SELON METHODE(S) EN PLACE et SURFACES	REGLES IMPORTANTES
Si cela est possible selon votre organisation et vos réservations, il est préférable de laisser un temps de latence entre le départ du client et l'entretien de la chambre (le virus s'inactivant avec le temps)												
AERATION DE LA ZONE	En arrivant, première action			/	/	/						Aérer que si cela est possible, attention aux conditions météo
VIDAGE/ EVACUATION DES POUBELLES	2 ^e action			/	/	/			Vider les poubelles au dessus de son chariot « poubelle » mais de préférence changer carrément le sac (selon souhait de votre Direction)			Préférence pour le changement de sac, notamment si présence de mouchoirs ou de liquides au fond
EVACUATION RIDEAUX, HOUSSES, NAPPES, TAPIS, LINGE DE LIT...	3 ^e action	SI REALISE PAR LE CLIENT			/	/			Si cela est possible, demander au(x) client(s) de retirer et de déposer tous les articles textiles de la zone (serviettes, tapis, etc...) y compris le linge de lit dans le chariot « linge sale » situé dans le couloir. Une fois le service terminé, descendre le chariot linge en buanderie zone « sale » ou dans le local « sale » prévu à cet effet en cas de traitement par un prestataire extérieur.			RESPECTER LES REGLES RABC EN 14065. Croisement « propre » / « sale » interdit.
EVACUATION ET LAVAGE 1/ RIDEAUX, TAPIS, HOUSSES, TOUT TEXTILE, COUSSINS... 2/ LINGE DE LIT	A chaque départ ou recouche	REALISE PAR LE PERSONNEL							Fin de service : Descendre le linge « sale » en buanderie zone « sale » ou dans le local « sale » prévu à cet effet si prestataire extérieur			RESPECTER LES REGLES RABC EN 14065. Croisement « propre » / « sale » interdit. -Lavage système lessiviel de préférence désinfectant virucide EN 14476 - Thermodésinfection lors des étapes de séchage/finition



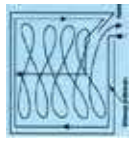
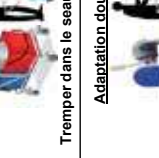
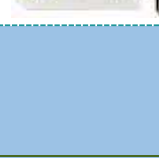
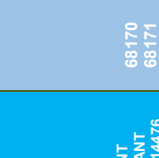
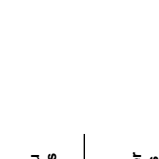
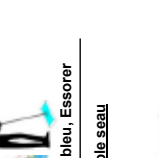
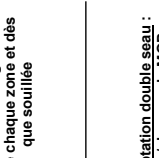
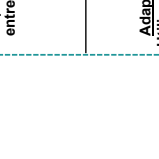
[illegible]



SURFACES DE LA CHAMBRE, DU LOGEMENT Réaliser le circuit en « escalot » selon l'ordre suivant (pouvant varier selon la configuration de l'aménagement) 1-INTERRUPTEURS A L'ENTREE 2-POIGNEES DE LA PORTE DES TOILETTES et ZONES A HAUTEUR DE MAINS 3-POIGNEES DE LA PORTE SALLE DE BAIN et ZONES A HAUTEUR DE MAINS 4-TABLE(S) 5-DESSUS et POIGNEES DU MOBILIER PRESENT 6-ENTOURAGE DU LIT (Structure tête, pied, Rebords...) 7-CHEVET et POINTS CONTACT (dessus poignées, TELEPHONE, interrupteurs, télécommandes, boutons luminaires, etc...) 8- FAUTEUIL(S) / ASSISE(S) (Tête, dossier, accoudoirs et assise) 9- POIGNEES et INTERRUPTEURS FENETRE BALCON + REBORDS DE FENETRE 10- POIGNEES et DESSUS MOBILIER PRESENT (Banc, lit, table, chaise, etc...) + ENSUITE ET DESSUS TELE SOCLE ET DESSUS TELE 11- DESSUS TABLE ACTIVITE ACCUEIL et CHAISE (Dossier, assise et accoudoirs) 12- POIGNEES et DESSUS MOBILIER PRESENT ENSUITE, APPAREILS ELECTRIQUES, MATERIEL ET OBJETS D'ACCUEIL 13- POIGNEES et ZONES A HAUTEUR DE MAINS DE LA PENDERIE 14- COFFRE FORT 15- ESPACE CUISINE (Aller de haut en bas, porte et poignée placard, des équipements, boutons et commandes diverses, plans de travail, évier...) 15- POIGNEES et ZONES A HAUTEUR DE MAINS PORTE D'ENTREE CHAMBRE 16- POUBELLE(S) Evidemment, si de la poussière, des tâches ou des résidus sont visibles sur les autres surfaces de la zone, les retirer (luminaires et décoration, murs, plinthes, portes, radiateurs, etc...)	7^o action A chaque entretien, départ et recouche 	UTILISATION POSSIBLE D'UN DESINFECTANT SEUL PRET A L'EMPLOI « CONTACT ALIMENTAIRE »  - 50241A - LINGETTE DESINF 200 RINGAGE*200 - 12280 - ULTRABAC DESINF CONTACT / SPRAY 750ML	24146 24146B	PRET A L'EMPLOI	Se référer à votre plan d'hygiène en place  NETTOYER AVANT VOTRE PRODUIT HABITUEL	Frôter pendant le temps de séchage TEMPS D'ACTION = TEMPS DE SECHAGE Pas de rinçage Pulvériser sur les surfaces ou sur UU 	Bien utiliser des lingettes imbibées et non sèches. Bien refermer la boîte après utilisation 	Si rinçage, rincer avec une lavette propre et humide mais pas trempée !! - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole	Laisser sécher Rinçage si surface entretenue rentrera en contact avec denrées non emballées Code couleurs lavettes selon votre plan d'hygiène en place ou voir exemple ADELYA en 1^{er} page Temps d'action avant rinçage si rinçage 5 min 5 min Pulvériser dans la lavette ou sur la surface 	Laisser sécher Rinçage si surface entretenue rentrera en contact avec denrées non emballées Code couleurs lavettes selon votre plan d'hygiène en place ou voir exemple ADELYA en 1^{er} page 15 min TREMPAGE POUR LES OBJETS NE CRAIGNANT PAS L'EAU OU OU OU Sur centrale, vérifier buses dosage 0,25% Dilution manuelle DOSAGE UNIQUE 0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU WI HOME AUTO 12316E (NON ALIMEN- TAIRE) - 68170 - 68189A - 68189 - 50176D - 50176C - 50181 OU - 50801 - WI HOME SURF+ 2L - 12316E - 68171 ULTRABAC 2D 1L PREMIUM 5KG - 50176A SURFANIOS - 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68189B 3EN1 PR A 5KG 
--	---	--	----------------------------	------------------------	--	---	---	---	--	---

REVENIR DANS LA SALLE DE BAIN POUR TERMINER L'ENTRETIEN DES SURFACES SANITAIRES Allez du plus propre au plus sale (pouvant varier selon la configuration de l'aménagement) 1-INTERRUPTEUR A L'ENTREE 2-POIGNÉES DE LA PORTE et ZONES A HAUTEUR DE MAINS 3-LAVABO, ROBINETTERIE, DISTRIBUTEURS ET ENVIRONNEMENT PROCHE 4-DOUCHE, ROBINETTERIE, POMMEAU, BARRES DE MAINTIEN ET ENVIRONNEMENT PROCHE 5-ENVIRONNEMENT PROCHE WC, DISTRIBUTEURS, BARRE MAINTIEN, COMMANDE CHASSE PUIS EXTERIEUR WC 6-CUVETTE WC INTERIEUR 7-POUBELLE(S) 8-GRILLE DU SIPHON Evidemment, si de la poussière, des tâches ou des résidus sont visibles sur les autres surfaces de la zone, les retirer (luminaires et décoration, murs, plinthes, portes, radiateurs, etc...)	8° action A chaque entretien, départ et recouche	 Petites salles de bain sans évacuation(s) au sol	DETARTRANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476  - 52053A 5 EN 1 PREMIUM 750ML - 52001 EL PRO SD SANITAI DESINF 750ML - 52033A SANI + ULTRABIO 750ML - 52034 SANI 4D 5L A DILUER	REEMPLIR SPRAYS AVEC BIDONS 5L POUR - 52053 - 52001A - 52033 - 52032 AVEC 52030 PRET A L'EMPLOI	 OU  OU  OU Code couleurs lavettes selon votre plan d'hygiène en place ou voir exemple ADELYA en 1^{er} page  15 min	 OU  OU  Laisser sécher Rincer avec une lavette propre et humide mais pas trempée !! - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole	Grandes salles de bain avec évacuation directe sol Démonter les siphons  Balayer au balai alimentaire souple au préalable si possible	LES PRODUITS EN 11^E ACTION PEUVENT ETRE UTILISES A LA DOSE INDIQUEE MAIS PAS D'ACTION DETARTRANTE  - 52034 SANI 4D 5L A DILUER	NON A DILUER A 1% SOIT 10ML D'EAU EN SPRAY OU EN SEAU SOLUTION DILUEE STABLE 8H ENVIRON	 Sur centrale, vérifier buses dosage 1% Dilution manuelle  OU  OU  OU Evacuer les eaux de rinçage puis sécher si besoin - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole	 5 min	 OU  OU  OU Evacuer les eaux de lavage (raclettes et/ou aspirateur à eau) puis rincer - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole	 Sur centrale, vérifier buses dosage 1% Dilution manuelle  OU  OU  OU Evacuer les eaux de rinçage puis sécher si besoin Entretien les siphons/évacuations, les grilles et les remonter	 5 min	 OU  OU  OU Evacuer les eaux de lavage (raclettes et/ou aspirateur à eau) puis rincer Entretien les siphons/évacuations, les grilles et les remonter	Réaliser leur entretien avec une des méthodologies, et les produits qui en découlent, indiquées en 7° action.				Attention, utiliser une lavette microfibre (comme les refs ADELYA 24086A à E selon couleurs) propre et sèche, avec code couleur selon votre plan d'hygiène en place ou voir exemple ADELYA en 1 ^{er} page			
MIROIR(S) et AUTRES SURFACES VITREES UTILISEES SOLS MOQUETTES ASPIRATION	10° action A chaque entretien	 UTILISER DES FILTRES HEPA FILTRANTS IMPERATIVEMENT	 - 76363 - ASPIRATEUR ZEF 10 - 76363D - FILTRE HEPA POUR ZEF 10	PRET A L'EMPLOI A installer dans l'aspirateur. Bien vérifier que le sac n'est pas plein.	 Rejeter le sac dans la poubelle si plein - Si aspirateur utilisé, bien le vider, le rincer et les décontaminer après utilisation comme indiqué pour la décontamination des surfaces																		



DEPOUSSIÉRAGE DES SOLS <i>(Sol non rugueux et/ou humide, tous types de sols lisses)</i> BALAYAGE HUMIDE OU ASPIRATION COMME CI-DESSUS	11^e action A chaque entretien, départ et recouche Obligatoire avant leur lavage	 Si gros déchets Balayer au balai alimentaire souple au préalable si possible	 GAZE : Une à la fois sur le balai, ne pas la mettre à l'avance	 Passage gaze : Détourage puis Méthode en 8 ou à la « godille »  Effectuer un balayage humide	 Changer pour chaque pièce et/ou environ 1 gaze = 20 m2.  Rassembler, recueillir gaze et déchets avec pelle et balayette au sol  Rejeter gaze sale et déchets dans la poubelle	Les laisser dans leur emballage et ne pas les fixer à l'avance sur le balai. Une gaze par zone ou pièce et max pour 25m2. Si balayage d'une zone confinée et/ou cas de CoVID-19 avéré, les gazes souillées doivent être rejeté et suivre la filière DASRI
ENTRETIEN DES SOLS Sans évacuation <i>(Toutes zones, sols carrelés, sols « durs », sols « plastiques » ... tous types de sol sauf moquettes)</i>	12^e action A chaque entretien, départ et recouche	 NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476  - 68166F 3EN1 FRACHEUR 5KG - 50176A SURFANOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68189B 3EN1 PREMIUM A ANIOS 5KG OU 50801 WI HOME SURF+ 2L 12316E (NON ALUMEN- TAIRE)	 Sur centrale, vérifier buses dosage 0,25%  Dilution manuelle  DOSAGE UNIQUE 0,25% SOIT UNE DOSE DE 20ML POUR 8L D'EAU OU WI HOME AUTO	 Méthode « double seau »  Trémper dans le seau bleu, Essorer Adaptation double seau  Seau rouge SALE = Vide, MOPs sales Bleu PROPRE + presse = Trémper dans le bleu et essorer la MOP.  Méthode bac désinfection  Egoutter une MOP sur la grille et appliquer Méthode imprégnation chariot doseur  Détourage puis Méthode en 8 ou à la « godille »  Imprégner une MOP avec une dose du chariot Méthode préimprégnation  Suivre la procédure en place ET/OU voir exemples en annexe ADELYA	 Rincer dans le seau rouge, essorer, puis laver de nouveau  Aucun rinçage Ne jamais retremper une MOP sale dans les seaux  Rejeter sa MOP sale souillée dans le seau rouge  Aucun rinçage Ne jamais retremper une MOP sale dans le seau  Rejeter sa MOP sale souillée dans le réceptacle sale  Sécher MOP ou aspirateur à eau si entretien à « grande eau »	 Méthode double seau : La respecter et changer l'eau entre chaque zone et dès que souillée  Adaptation double seau : Utiliser/changer de MOP par zone ou par pièce / dès que sale et sèche / si trop souillée  Utiliser/changer de MOP par zone ou par pièce / dès que sale et sèche / si trop souillée - Respecter les règles, les bonnes pratiques et les principes généraux d'entretien décrits dans l'encart en fin de protocole Méthode préimprégnation Suivre la procédure en place ET/OU voir exemples dans le Guide ADELYA avec MOPs UU

Si déclaration d'un cas covid-19 durant l'activité, vérifier la contamination de l'équipe, Fermer la zone concernée 1/2 ou 1 journée et appliquer le protocole Adelya « reprise d'activité avec étapes cas déclaré CoVID-19 » dans son intégralité

Rappels méthodologies et organisation entretien

- Se référer à votre « code couleurs » MOPs et Lavettes pour la couleur du support à utiliser en fonction de la zone entretenue (ou voir exemple code couleurs lavettes ADELYA en 1^{ère} page).
- Utilisation LAVETTES : A utiliser pliée en 4. Utiliser/changer de lavette de couleur par zone ou par pièce / dès que les 8 faces sont utilisées / si trop souillée
- Adaptation chariot Double Seau lavage sols : Seau rouge SALE = Vide, pour MOPs sales souillées ; Bleu PROPRE + presse = Presser les franges propres au-dessus de la solution donc propre
- Si utilisation de LAVETTE/LINGETTE et/ou MOP A USAGE UNIQUE : A jeter après utilisation en poubelle classique. Si zone entretenue avec cas de CoVID-19 avéré, suivre la filière DASRI
- Si utilisation de LAVETTE et/ou MOP LAVABLE : A rejeter dans un réceptacle ou filet « sale ». En fin de décontamination, lavage à 60°C sans chlore ni adoucissant avec lessiviel désinfectant ou non.
- Organiser vos différentes étapes d'entretien et de décontamination surfaces et sols en respectant les sens logiques suivants : Du haut vers le bas, du plus propre vers le plus sale et de l'extérieur vers l'intérieur

Protocole CHR CHAMBRE LOGEMENT CLIENT QUOTIDIEN POST DECONTAMINATION CoVID19 ADELYA V1.0 page 6

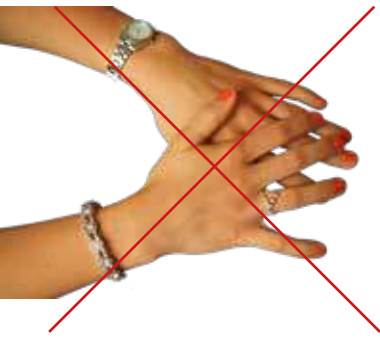
Si l'agent rentre dans une zone confinée et/ou avec une personne infectée, aucune surface ou objet ne doit sortir de la zone sans avoir suivi ce protocole

Nettoyer et désinfecter son chariot, son matériel et ses EPI après chaque service. Si contenir « déchets infectieux », jeter systématiquement les EPI, les lavettes et les MOPs à usage unique dans ce dernier

Lavage hygiénique des mains

Equipes opérationnelles

Zones concernées : réglementairement, zones alimentaires, blanchisseries et buanderies zones sales, et si besoin, vestiaires et sanitaires du personnel



Le port des bijoux est interdit (Alliance pouvant être tolérée selon l'établissement)

Utiliser le savon désinfectant

Se laver fréquemment les mains et notamment...

- > Avant de mettre et après avoir retiré son masque
- > Avant et après avoir porté des EPI et/ou des dispositifs « barrière » (gants, lunette, etc...)
- > Après s'être touché le visage et/ou les cheveux
- > Après avoir touché un objet, un textile, ou une surface potentiellement « contaminé »
- > Après avoir touché ses affaires personnelles (téléphone...)
- > Après avoir touché une surface provenant de l'extérieur (livraison...)
- > Après avoir conduit un véhicule
- > Après avoir manipulé des aliments crus bruts (fruits et légumes non épluchés par exemple...)
- > En revenant de l'extérieur, après avoir fréquenté un lieu public et/ou un espace collectif
- > Avant de prendre et en quittant son service
- > Après avoir mangé, bu ou fumé
- > Après une pause
- > Après avoir serré la main à quelqu'un
- > Après s'être mouché ou avoir éternué
- > Après être allé aux toilettes
- > Entre le propre et le sale
- > Après toute opération contaminante
- > Selon vos process internes, vos recommandations HACCP et PMS, vos recommandations norme RABC EN 14065...
- > Avant et après chaque acte médical/de soins, pour une même personne et entre deux personnes.



Modalités de lavage



Se mouiller les mains (eau tiède).



Prendre une à deux doses de savon désinfectant dans le creux de la main.



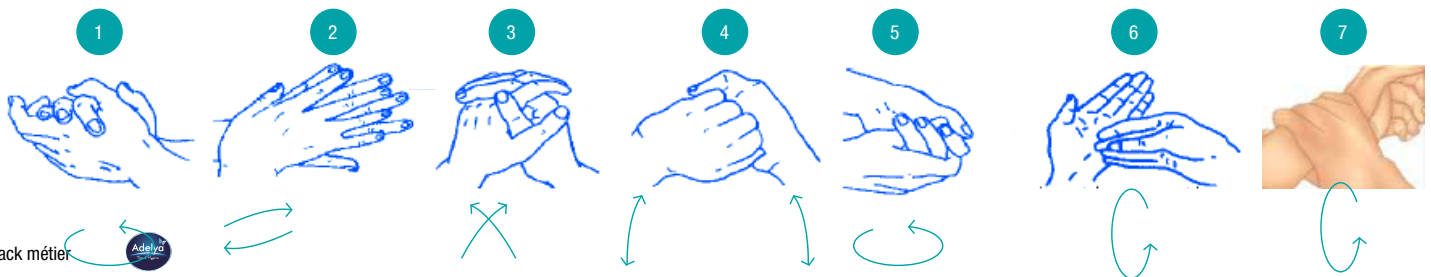
Se savonner les mains pendant 30 secondes, sans oublier les interdigitaux, les intérieurs de paume et de pouce, les poignées, la pulpe des doigts.



Se rincer abondamment pendant 30 secondes (élimine le reste de savon).



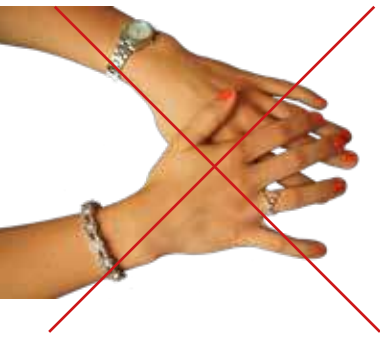
Se sécher les mains uniquement avec du papier essuie-mains à usage unique en tamponnant.



Lavage simple des mains

Equipes opérationnelles

Zones concernées : toutes zones sauf zones alimentaires et blanchisseries/buanderies zones sales



Le port des bijoux est interdit (Alliance pouvant être tolérée selon l'établissement)

Utiliser le savon doux

Se désinfecter fréquemment les mains et notamment...

- > Avant de mettre et après avoir retiré son masque
- > Avant et après avoir porté des EPI et/ou des dispositifs « barrière » (gants, lunette, etc...)
- > Après s'être touché le visage et/ou les cheveux
- > Après avoir touché un objet, un textile, ou une surface potentiellement « contaminé »
- > Après avoir touché ses affaires personnelles (téléphone...)
- > Après avoir touché une surface provenant de l'extérieur (livraison...)
- > Après avoir conduit un véhicule
- > Après avoir manipulé des aliments crus bruts (fruits et légumes non épluchés par exemple...)
- > En revenant de l'extérieur, après avoir fréquenté un lieu public et/ou un espace collectif
- > Avant de prendre et en quittant son service
- > Après avoir mangé, bu ou fumé
- > Après une pause
- > Après avoir serré la main à quelqu'un
- > Après s'être mouché ou avoir éternué
- > Après être allé aux toilettes
- > Entre le propre et le sale
- > Après toute opération contaminante
- > Selon vos process internes
- > Avant et après chaque acte médical/de soins, pour une même personne et entre deux personnes.



Modalités de lavage



Se mouiller les mains (eau tiède).



Prendre une à deux doses de savon dans le creux de la main.



Se savonner les mains, sans oublier les interdigitaux, les intérieurs de paume et de pouce, les poignées, la pulpe des doigts.

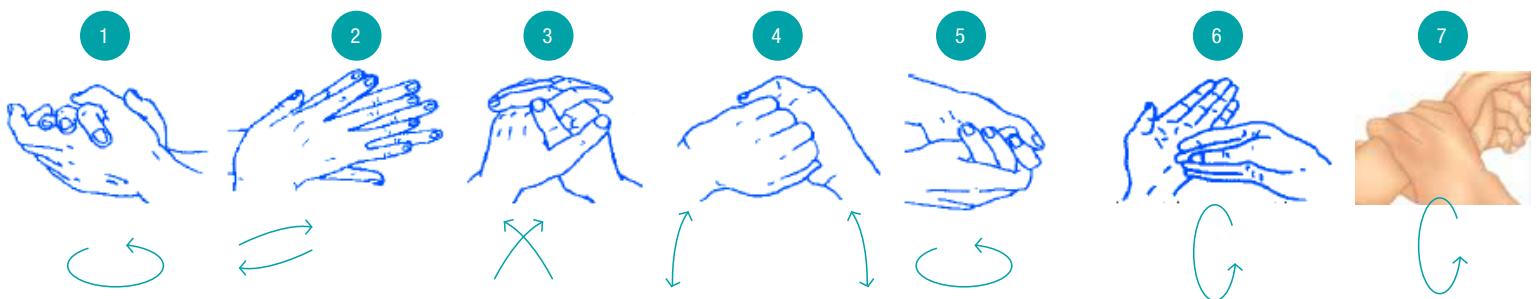


Se rincer abondamment (élimine le reste de savon).



Se sécher les mains uniquement avec du papier essuie-mains à usage unique en tamponnant.

Lavage simple + antiseptie rapide
= lavage hygiénique des mains



Antiseptie rapide des mains

Equipes opérationnelles

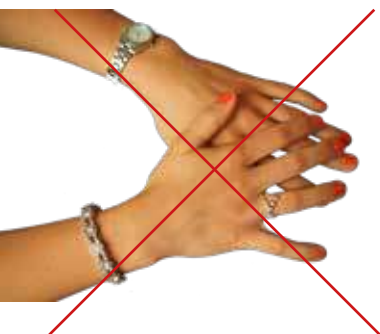
Zones concernées : Toutes zones sans exception

NB : si point d'eau accessible, préférer le lavage des mains au savon.

Utiliser la solution hydro alcoolique désinfectante

Se désinfecter fréquemment les mains et notamment...

- > Sur des mains propres, sèches et non poudrées
- > Avant de mettre et après avoir retiré son masque
- > Avant et après avoir porté des EPI et/ou des dispositifs « barrière » (gants, lunette, etc...)
- > Après s'être touché le visage et/ou les cheveux
- > Après avoir touché un objet, un textile, ou une surface potentiellement « contaminé »
- > Après avoir touché ses affaires personnelles (téléphone...)
- > Après avoir touché une surface provenant de l'extérieur (livraison...)
- > Après avoir conduit un véhicule
- > Après avoir manipulé des aliments crus bruts (fruits et légumes non épluchés par exemple...)
- > En revenant de l'extérieur, après avoir fréquenté un lieu public et/ou un espace collectif
- > Avant de prendre et en quittant son service
- > Après avoir mangé, bu ou fumé
- > Après une pause
- > Après avoir serré la main à quelqu'un
- > Après s'être mouché ou avoir éternué
- > Après être allé aux toilettes
- > Entre le propre et le sale
- > Après toute opération contaminante
- > Selon vos process internes, vos recommandations HACCP et PMS, vos recommandations norme RABC EN 14065...
- > Avant et après chaque acte médical/de soins, pour une même personne et entre deux personnes
- > Après un lavage simple au savon doux pour un lavage hygiénique



Le port des bijoux est interdit (Alliance pouvant être tolérée selon l'établissement)

Modalités

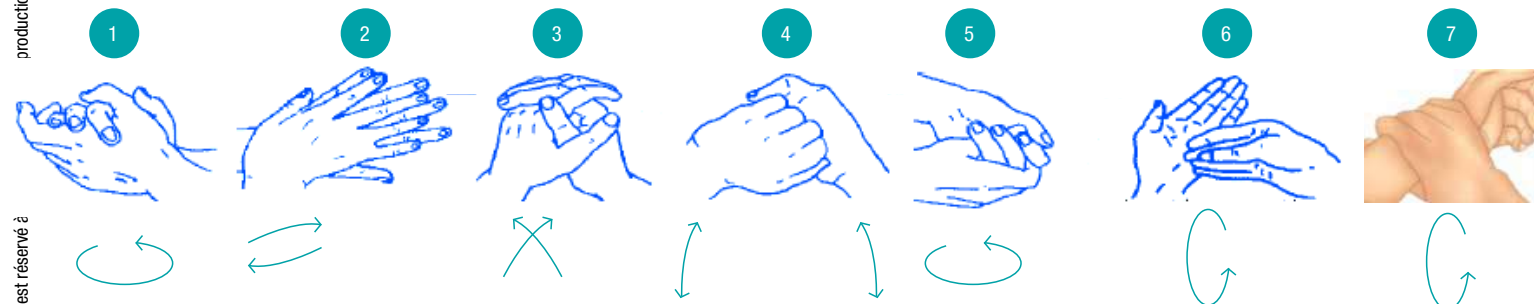
Prendre une à deux doses dans le creux de la main sur des mains propres et sèches.

Se frictionner les mains pendant 30 secondes Jusqu'à séchage du produit.



production interdite.

Ce guide est réservé à



Quand les mains sont collantes et/ou sales, se les laver au savon doux.

Lavage des mains

Visiteur

Utiliser le savon mis à votre disposition

Se laver fréquemment les mains et notamment...

- > Avant et après avoir porté son masque et autres dispositifs « barrière » (gants, lunette, etc...)
- > En rentrant sur l'établissement
- > Après avoir touché un objet, un textile, ou une surface à la propreté douteuse et potentiellement « contaminé »
- > Après avoir conduit son véhicule, touché son téléphone...
- > Après avoir manipulé des aliments crus bruts (fruits non épluchés par exemple...)
- > Après une sortie à l'extérieur de l'établissement
- > En revenant de l'extérieur, après avoir fréquenté un lieu public et/ou un espace collectif
- > Après avoir mangé, bu ou fumé
- > Après avoir serré la main à quelqu'un
- > Avant et après accès à une pièce commune
- > Avant et après les visites
- > Avant et après visite à une personne fragile
- > Après s'être touché le visage et/ou les cheveux
- > Après s'être mouché ou avoir éternué
- > Après être allé aux toilettes
- > Après toute opération contaminante



Modalités de lavage



Se mouiller les mains (eau tiède).



Prendre une à deux doses de savon **désinfectant** dans le creux de la main.



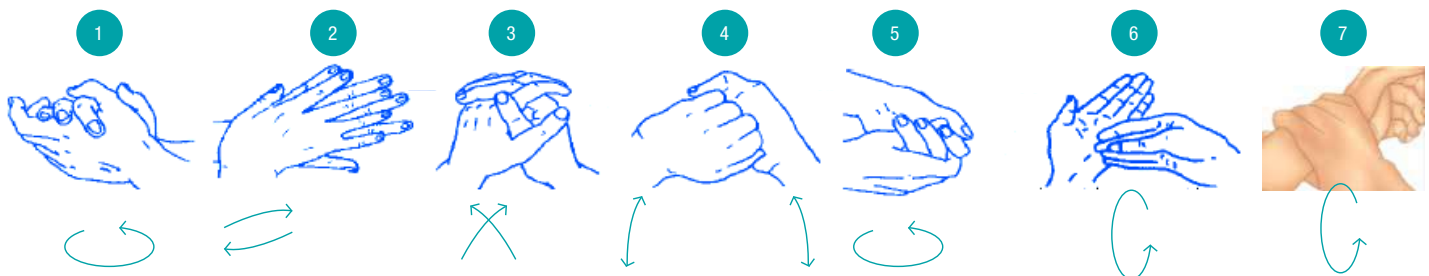
Se savonner les mains **pendant 30 secondes**, sans oublier les interdigitaux, les intérieurs de paume et de pouce, les poignées, la pulpe des doigts.



Se rincer abondamment pendant 30 secondes (élimine le reste de savon).



Se sécher les mains uniquement avec du papier essuie-mains à usage unique en tamponnant.



NB



Durant votre visite dans l'établissement, en l'absence de point d'eau, selon les fréquences ci-dessus, ne pas hésiter à utiliser les différents points de désinfection rapide des mains à l'aide des solutions hydroalcooliques mises à votre disposition.

Désinfection rapide des mains (friction)

Visiteur

NB : si point d'eau accessible, préférer le lavage des mains au savon.

Utiliser la solution hydroalcoolique mise à votre disposition

Se désinfecter fréquemment les mains et notamment...

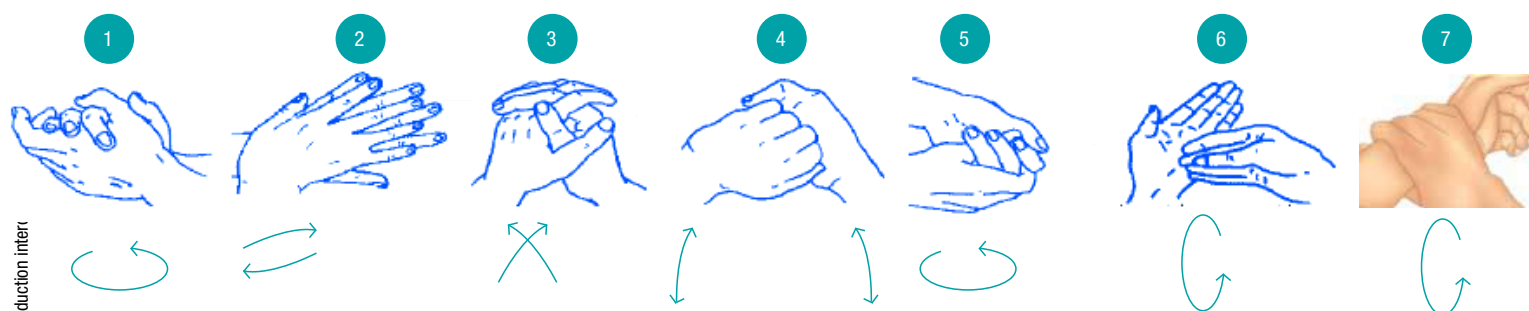
- > Avant et après avoir porté son masque et autres dispositifs « barrière » (gants, lunette, etc...)
- > En rentrant sur l'établissement
- > Après avoir touché un objet, un textile, ou une surface à la propreté douteuse et potentiellement « contaminé »
- > Après avoir conduit son véhicule, toucher son téléphone...
- > Après avoir manipulé des aliments crus bruts (fruits non épluchés par exemple...)
- > Après une sortie à l'extérieur de l'établissement
- > En revenant de l'extérieur, après avoir fréquenté un lieu public et/ou un espace collectif
- > Après avoir mangé, bu ou fumé
- > Après avoir serré la main à quelqu'un
- > Avant et après accès à une pièce commune
- > Avant et après les visites
- > Avant et après visite à une personne fragile
- > Après s'être touché le visage et/ou les cheveux
- > Après s'être mouché ou avoir éternué
- > Après être allé aux toilettes
- > Après toute opération contaminante



Modalités

Prendre une à deux doses dans le creux de la main sur des mains propres et sèches.

Se frictionner les mains pendant 30 secondes jusqu'à séchage du produit.



Quand les mains sont collantes et/ou sales, se les laver au savon doux.

NB

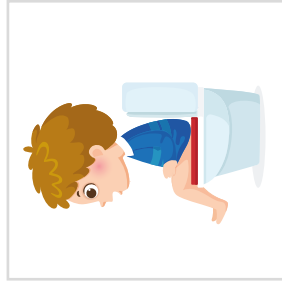
Ne pas utiliser de solution hydroalcoolique sur les enfants de moins de 6 ans. Leur laver les mains au savon ou avec des produits ou lingettes pour enfants. En l'absence de point d'eau, l'utilisation d'une solution hydroalcoolique est possible pour les enfants de plus de 6 ans si elle est encadrée par un adulte, et est totalement possible à partir de 12 ans.

1, 2, 3, je me lave les mains....

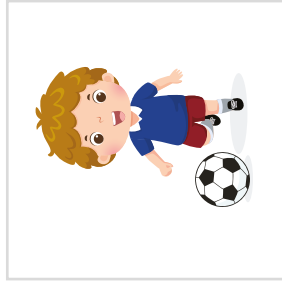
QUAND ?



Avant de manger



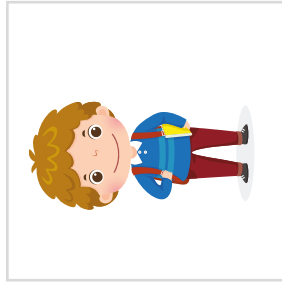
Après être allé
aux toilettes



Après avoir joué
dehors



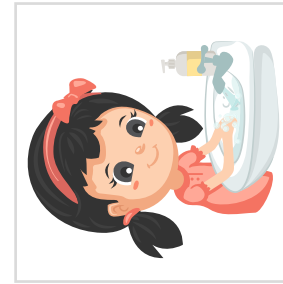
En arrivant au ser-
vice de garde ou
à l'école et avant
d'en partir



En entrant dans
la maison



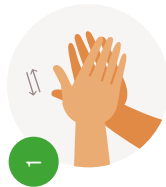
Après s'être mou-
ché ou avoir éter-
nué ou toussé
dans ses mains



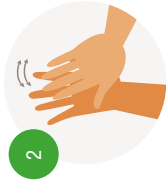
Quand elles sont
sales

COMMENT ?

Léo
l'escargot



Manon
le hérisson



Baltazar
le calamar



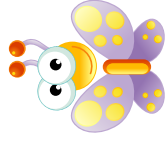
Ursule
la libellule



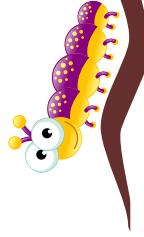
Marge
le coquillage



Léon
le papillon



Camille
la chenille

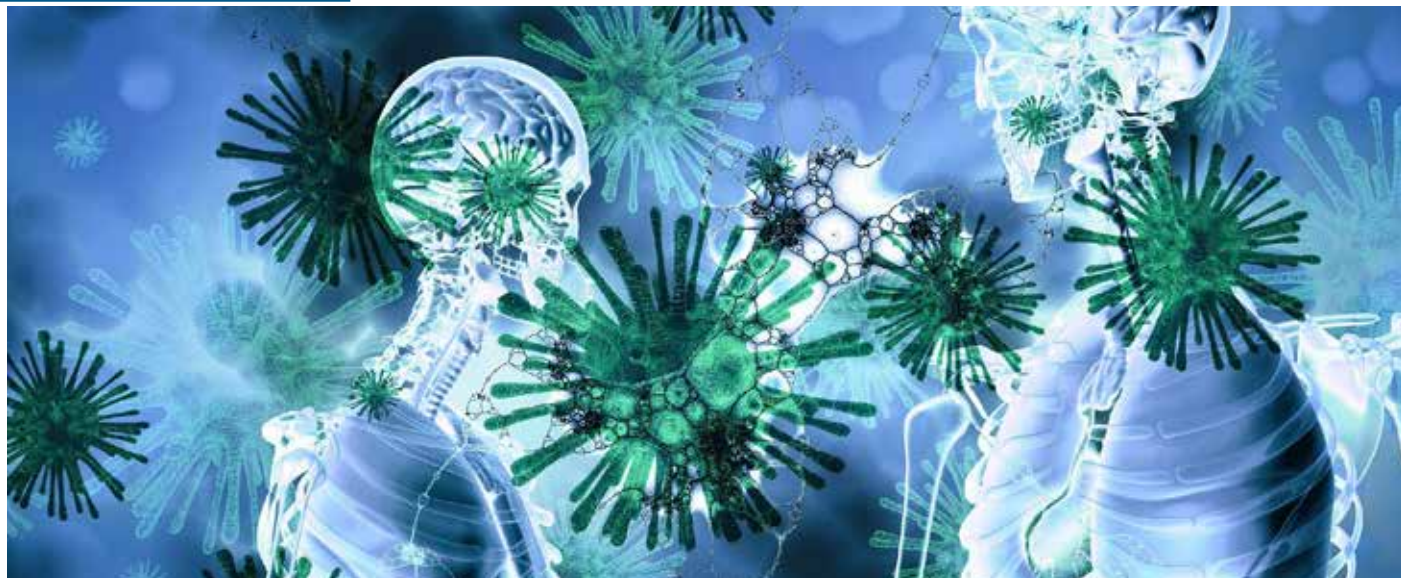


Rappel

ATTENTION à l'utilisation de solution hydroalcoolique chez les enfants :

- Ne pas l'utiliser chez les enfants de moins de 6 ans, même encadré d'un adulte. Leur laver les mains au savon ou utiliser des produits ou des lingettes pour enfants
- En l'absence de point d'eau, utilisation possible chez les enfants entre 6 et 12 ans si encadrée par un adulte
- En l'absence de point d'eau, utilisation possible chez les enfants de 1 an et plus.

Les gestes «barrières»



Dans le contexte de la pandémie CoVID-19, la sécurité sanitaire étant l'affaire de tous, les mesures de protection (gestes « barrière », port des EPI et/ou des dispositifs « barrière », respect des mesures gouvernementales, bons comportements civiques...) doivent être scrupuleusement respectées par la population. Pour ce faire vous trouverez dans cette fiche préventive, l'ensemble des gestes « barrière » vous permettant d'assurer votre sécurité et celles des autres.



Se laver les mains très régulièrement ou utiliser une solution hydroalcoolique



Eviter de porter ses mains au visage ou à la bouche



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



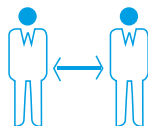
Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne



Entretenir plusieurs fois par jour les surfaces ou objets régulièrement utilisés : téléphone portable, poignées de porte, bijoux (il est même conseillé de ne pas porter de bagues), lunettes, interrupteurs, ordinateurs, robinets, etc...



Eviter surtout le contact avec des emballages en carton ou en plastique, et en général, limiter le contact avec des surfaces sauf si nécessité absolue



Avant de cuisiner, se laver les mains, laver ses fruits et légumes avant de les préparer voire, les éplucher systématiquement

En plus des gestes « barrière » préconisés à l'échelle internationale, les entreprises peuvent adopter des règles spécifiques à leurs établissements recevant du public, en voici quelques propositions :

- > Nomination/désignation d'un agent "Vigie CoVID" pour s'assurer que les gestes « barrière » sont bien respectés au sein de l'établissement et adapter en synergie avec la Direction, la situation le cas échéant
- > Favoriser un maximum la rotation du personnel et du public dans les lieux communs (Sanitaires, Vestiaires, Zones de travail ...) afin de fluidifier la circulation des personnes et éviter tout rassemblement
- > Augmenter la superficie d'accueil afin que les personnes non en mouvement puissent attendre, se réunir ou se restaurer à plus d'un mètre l'une de l'autre
- > Réduire le nombre de personnes accueillies
- > Représenter physiquement la distanciation sociale (marquages aux sols)
- > Vérifier les stocks des EPI et des dispositifs « barrière » pour le personnel et ceux mis à disposition du public
- > S'assurer de la formation de son personnel à l'application des gestes barrière et à la bonne utilisation des méthodes de désinfection
- > Afficher les différents guides et recommandations des gestes « barrières » et des dispositifs « barrières ».

Retrouvez la note d'info clients «Actions préventives CoVID-19 Pack Métier ADELYA Restauration collective»



Retrouvez le guide complet Covid-19 Adelya



Port et retrait d'un masque, l'indispensable dispositif « barrière »



Dans le contexte de la pandémie CoVID-19, le **port du masque est important** pour limiter la transmission et la propagation du SARS-CoV-2 d'un individu à l'autre, voire selon le type de masque, protéger la personne qui le porte d'être contaminé (Masques FFP2 et FFP3).

- Obligatoire dans les transports en commun
 - Obligatoire dans tous les établissements qui le demandent (distanciation sociale respectée ou non)
 - Obligatoire dès lors que la distanciation sociale d'un mètre minimum ne peut être respectée
 - Pour la restauration, obligatoire pour le personnel (même seul dans une zone) et pour les clients non attablés
 - Pour l'hôtellerie, obligatoire pour le personnel (même seul dans une zone) et pour les clients non assis et/ou en mouvement dans des parties communes au contact d'autres clients et/ou en dehors de leur logement respectif
- Attention, le port de la visière ne se substitue pas au port du masque.

Rappel des gestes « barrières » à respecter :



Assurer une hygiène parfaite des mains



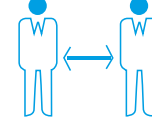
Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne



Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter

Les 14 étapes décrites ci-dessous concernent tous les types de masques :

- Masque non tissé (1, 2 plis, etc...) jetable
- Masque chirurgical (type I, II et IIR) jetable
- Masque tissu lavable UNS1 et UNS2
- Masque FFP ou APR (FFP1, FFP2 et FFP3)

Mettre en place son masque pour une protection efficace

- 1- Assurer l'hygiène de ses mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique.
- 2- Extraire de l'emballage uniquement le masque qui sera porté.
- 3- Sens du masque : Si existante, la barrette nasale doit être en haut, et le côté imprimé coloré à l'extérieur et le côté blanc ou neutre à l'intérieur contre la peau.
- 4- Tenir le masque en face du nez et de la bouche et passer les élastiques derrière la tête sans les croiser ou derrière les oreilles selon les modèles. Pour les masques à lanières avec nœuds, nouer la lanière du haut derrière la tête au-dessus des oreilles et la lanière du bas derrière le cou.

Ajuster son masque pour une étanchéité efficace (visage rasé = efficacité +++)

- 5- Pincer la barrette nasale (si existante) pour l'ajuster au niveau du nez et limiter les fuites.
- 6- Abaisser le bas du masque sous le menton. Il doit couvrir à la fois le nez, le menton et la bouche.
- 7- POUR LES MASQUES FFP ou APR : Contrôler l'étanchéité :
Obturer la surface filtrante avec les mains.
Inhaler lentement et vérifier que le masque tend à s'écraser.
S'il est possible d'inhaler facilement, le masque fuit.

Une fois le masque porté, ajusté et étanche

- 8- Ne plus toucher le masque. Si masque utilisé et/ou usagé touché, assurer l'hygiène de ses mains.
- 9- Ne pas déplacer, baisser ou retirer le masque, notamment pour parler. Ne pas le réutiliser, ne pas le conserver autour du cou. Si retiré (boire, manger...), ou s'il s'humidifie, remplacer par un nouveau
- 10- Respecter la durée du port de masque (voir ci-dessous).

Retirer son masque avec précautions

- 11- Retirer le masque en saisissant par l'arrière les élastiques ou les lanières, sans toucher la partie avant
- 12- Masque jetable : Le jeter impérativement immédiatement dans une poubelle munie d'un sac plastique. Ne pas le garder dans sa poche ou le jeter par terre !!!!
- 13- Assurer l'hygiène de ses mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique.

Durée d'utilisation



4h, jetable



4h, lavable



3 à 8h selon masque



Flashez-moi !
Retrouvez le guide complet
Covid-19 Adelya

Retrouvez la note d'info clients «Actions préventives CoVID-19 Pack Métier ADELYA Restauration collective»





Masque à usage non sanitaire		Masque de protection		Masque chirurgical			Masque de protection	
Catégorie 1		FFP1		Type I	Type II	Type II-R	FFP2	FFP3
Pour qui ?	Destiné aux personnels amenés à travailler à moins d'un mètre d'une autre personne ou à intervenir chez une personne à risque de santé. Dans le cas d'un travail de plusieurs opérateurs dans un environnement confiné sans ventilation, le port du FFP1 devra être privilégié.			Destiné aux personnels amenés à travailler à moins d'un mètre d'une autre personne ou à intervenir chez une personne à risque de santé. Type II : Destiné aux personnels amenés à travailler à intervenir chez une personne malade.			Destiné aux personnels amenés à se protéger à la fois d'un risque métier habituel et du Covid-19. Ils offrent une protection supérieure par rapport aux masques précités.	
	Des masques alternatifs en tissu protégeant des projections de gouttelettes avec une efficacité de filtration > 90% pour des particules émises.	Filtre l'air expiré et inspire et stoppe les virus, des bactéries et autres particules. Filtrant au moins 80 % des aérosols avec une fuite totale vers l'intérieur < 22 %. Il existe des masques avec des soupapes (valves) d'expiration pour offrir un meilleur confort au moment de l'expiration : ils ne filtrent pas habituellement l'air expiré (pour cela, il est important de porter le même niveau de protection).		Type I : > 95 %	Type II : > 98 %	Type II-R : > 98 % et une résistance aux projections	Filtre l'air expiré et inspire et stoppe les virus, des bactéries et autres particules. Filtrant au moins 94 % des aérosols avec une fuite totale vers l'intérieur < 8 %.	Filtre l'air expiré et inspire et stoppe les virus, des bactéries et autres particules. Filtrant au moins 99 % des aérosols avec une fuite totale vers l'intérieur < 2 %.
Fonctionnement ?							Il existe des masques avec des soupapes (valves) d'expiration pour offrir un meilleur confort au moment de l'expiration : ils ne filtrent pas habituellement l'air expiré (pour cela il est important de porter le même niveau de protection).	
Protection contre le Covid-19 du porteur du masque ?	Oui à condition d'un port collectif et de respecter les prescriptions d'utilisation. En présence de poussières et d'éléments salissants, l'utilisation de masques lavables est non recommandée.	Oui à condition que : - Le masque épouse correctement la forme du visage. - Le masque soit correctement porté et retiré : - il convient de ne pas le mettre en position d'attente sur le front ou sous le menton pendant et après utilisation. - Ne pas remettre en place un masque qui a été retiré du visage.		Oui à condition d'un port collectif et de respecter les prescriptions d'utilisation.			Oui à condition que : - Le masque épouse correctement la forme du visage. - Le masque soit correctement porté et retiré : - il convient de ne pas le mettre en position d'attente sur le front ou sous le menton pendant et après utilisation. - Ne pas remettre en place un masque qui a été retiré du visage.	
Normes concernées ?	Soit la EN 149, soit le protocole d'essai élaboré par les organismes notifiés ou soit le protocole d'essai décrit par la DGA du 25 mars 2020	EN 149 ou d'autres normes similaires autorisées par le ministre de l'Action et des Comptes publics (voir le tableau des correspondances).		En 14683 ou d'autres normes similaires autorisées par le ministre de l'Action et des Comptes publics (voir le tableau des correspondances).			EN 149 ou d'autres normes similaires autorisées par le ministre de l'Action et des Comptes publics (voir le tableau des correspondances).	
Quels marquages ?	Les performances devront être mentionnées sur l'étiquette et l'emballage (de l'auto-déclaration). Les essais seront publiés après contrôle sur : https://www.entreprises.gouv.fr/covid-19/liste-des-tests-masques-de-protection (Attention : éviter les masques avec la mention « Test en cours » ou « Non testé », prendre uniquement les masques avec une filtration > 90%)	Règlement (UE) 2016/425EPI « EPI » : EPI catégorie 3 - Marquage CE basé sur une attestation UE de type délivrée par un organisme notifié ou une correspondance selon d'autres normes similaires.		Directive 93/42/CEE « Dispositifs médicaux » : Marquage CE basé sur une auto-déclaration du fabricant ou une correspondance selon d'autres normes similaires			Règlement (UE) 2016/425EPI « EPI » : EPI catégorie 3 - Marquage CE basé sur une attestation UE de type délivrée par un organisme notifié ou une correspondance selon d'autres normes similaires.	
S'agit-il d'un EPI ?	Non	Oui*		Non*			Oui*	

Attention

Une protection revendiquée doit être prouvée !

> Tout masque dont la fiche technique n'est conforme à aucune des normes précitées ne garantira pas la protection recherchée

> Ne pas confondre une protection anti-pollution avec une protection contre les virus (cette confusion est fréquente, notamment avec les masques dédiés aux cyclistes urbains).

Aide au choix de son masque 2/2

Type d'équipements de protection individuelle	Norme harmonisée européenne / Classe de protection	Normes étrangères / Classe de protection
Masques à usage médical (« masques chirurgicaux »)	Norme EN 14683 :2019 (Types I, II, et II-R)	Type I : ASTM F2100-19 level 1 ou YY/T 0969-2013 ou YY 0469- 2011 Type II-R: ASTM F2100-19 level 2 et ASTM F2100-19 level 3
Masques de protection respiratoires à usage médical (FFP2)	Norme EN149+A1 :2009 « Appareils de protection respiratoire - Demi-masques filtrants contre les particules - Exigences, essais, marquage » / FFP3	Norme américaine NIOSH 42 CFR 84/N95 ainsi que P95 et R95 Norme chinoise GB2626-2006/KN95 ainsi que KP95 Norme australienne et néozélandaise AS/NZS 1716 :2012/P2 Norme brésilienne ABNT/NBR 13698 :2011/PFF2 Norme mexicaine NOM-116-2009/N95 ainsi que P95, R95 Norme japonaise Japan JMHLW-Notification 214, 2018/ DS2 ainsi que DL2 Norme coréenne KMOEL - 2017-64/1re classe
Équipements de protection individuelle hors usage médical : masque de protection (FFP3)	NF EN 149 : 2001+A1 :2009 « Appareils de protection respiratoire - Demi-masques filtrants contre les particules - Exigences, essais, marquage » / FFP3	Norme américaine NIOSH 42 CFR 84/N99, ainsi que N100, P99, P100, R99, R100 Norme chinoise GB2626-2006/KN100 ainsi que KP100 Norme australienne et néozélandaise AS/NZS 1716 :2012/P3 Norme mexicaine N20/M2-116-2009/ N99, ainsi que N100, P99, P100, R99, R100 Norme japonaise Japan JMHLW-Notification 214, 2018/ DS3 ainsi que DL3 Norme brésilienne ABNT/NBR 13698 :2011/PFF3

Attention

Une protection revendiquée doit être prouvée !

- > Tout masque dont la fiche technique n'est conforme à aucune des normes précitées ne garantira pas la protection recherchée
- > Ne pas confondre une protection anti-pollution avec une protection contre les virus (cette confusion est fréquente, notamment avec les masques dédiés aux cyclistes urbains).



Les dispositifs « barrière », gestion et prise en charge d'un cas CoVID 1/2

PORT DU MASQUE « GRAND PUBLIC »

POUR LE PERSONNEL

- Obligatoire pour le personnel (même seul dans une zone)



POUR LES CLIENTS ET LES VISITEURS

- Obligatoire dans tous les établissements qui le demandent (distanciation sociale respectée ou non)
- Obligatoire dès lors que la distanciation sociale d'un mètre minimum ne peut être respectée
- Obligatoire pour les clients non attablés et pour les clients non assis et/ou en mouvement dans des parties communes au contact d'autres clients et/ou en dehors de leur logement respectif (règle valable à partir d'un âge de 11/12 ans)
- Pour les enfants de 6 à 11/12 ans, port du masque non recommandé (mais masques à leur disposition si symptômes) et pour les enfants de 3 à 6 ans ou toute personne souffrant d'une insuffisance respiratoire, le port de masque est à proscrire

Mettre à disposition du personnel, 2 masques par jour de présence.

Les clients doivent avoir leurs propres masques. Le cas échéant, mettre aussi à disposition des masques pour les clients qui n'en disposeraient pas.

SERVICE MEDICAL, SST, PERSONNE(S) DESIGNEE(S) FORMEE(S)

POUR LA GESTION DE CAS SUSPECT OU AVERE CoVID-19

Mettre à disposition du personnel, tenue de travail, masques FFP2 ou FFP3, lunettes de sécurité ou visière faciale, et les dispositifs à usage unique suivants : gants, surchaussures, charlottes ou coiffes, tabliers ou blouses ou combinaisons intégrales, et/ou Kit visiteurs complets.

Fournir aussi un ou plusieurs **thermomètre(s) sans contact direct**.

PROCEDURE DE GESTION D'UN CAS SUSPECT OU AVERE CoVID-19 (Personnel ou clients)

SYMPTOMES EVOCATEURS

Toux, éternuement, essoufflement, mal de gorge, fatigue, troubles digestifs, sensation de fièvre, perte du goût et de l'odorat, etc...

CONDUITE A TENIR

- **Isolement du cas avec un masque** (si le sujet est en âge d'en porter) dans une pièce dédiée et surveillée
- Respect impératif des gestes barrière en attendant son retour à domicile ou sa prise en charge médicale
- En cas de doute, contacter le numéro ci-contre. Si les symptômes s'aggravent avec des difficultés respiratoires et signes d'étouffement, appeler le SAMU-Centre 15.
- Appel sans délai des proches pour qu'ils viennent chercher la personne en respectant les gestes barrière.
- Rappeler la procédure à suivre : éviter les contacts et consulter le médecin traitant qui orientera vers un dépistage ou non dans un centre prévu à cet effet.
- **Décontamination de la pièce où a été isolée la personne** après un temps de latence de quelques heures conformément au protocole « décontamination, reprise d'activité »
- Si c'est un membre du personnel qui est contaminé, la personne concernée ne pourra revenir sur son lieu de travail qu'après un avis du médecin traitant, du médecin de la plateforme Covid-19.



0 800 130 000

Gratuit 24h/24, c'est le numéro réservé à toutes les questions non médicales, pour soulager les équipes qui gèrent les appels au 15.

EN CAS DE TEST POSITIF

- Se rapprocher sans délai des autorités sanitaires pour prévenir de ce nouveau cas
- **Pour une famille, elle pourra être accompagnée dans l'évaluation du risque de transmission intrafamiliale par les autorités sanitaires** pour déterminer quelle est la stratégie d'isolement la plus adaptée compte tenu du contexte.
- Les modalités d'identification et de dépistage des cas contacts et les modalités d'éviction seront définies par les autorités sanitaires. Des décisions de quatorzaines, de fermeture d'établissements, de service(s) ou d'étage(s) pourront être prises.
- **Nettoyage et désinfection des locaux occupés et objets potentiellement touchés** par la personne contaminée dans les 48 heures qui précèdent son isolement conformément au protocole « décontamination reprise d'activité »
- **Information des personnels et des personnes ayant pu rentrer en contact avec la personne contaminée** selon le plan de communication défini par l'établissement



Véhicule de livraison / de transport

L'ensemble des tâches décrite ici se réalise dans le **respect strict des gestes « barrières »** cités ci-dessous, notamment la **distanciation sociale minimale d'un mètre entre 2 personnes opérant sur cette activité**. Néanmoins certaines tâches ci-après ont nécessité une analyse de risques pour adapter les mesures et garantir ainsi la prévention des personnes.

Rappel des gestes « barrières » à respecter :



Assurer une hygiène parfaite des mains



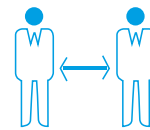
Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne

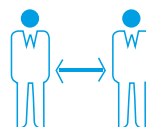


Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter

Mesures préventives complémentaires :

Organisation à respecter dans le véhicule durant les trajets

- Limiter le nombre de passagers
- Respecter la distance minimale d'1m entre personnes situées dans le véhicule



Véhicule 2 places	Conducteur seul. Passager interdit
Véhicule 4 places	1 conducteur + 1 passager. Passager sur place arrière diamétralement opposée au conducteur
Camion/Camionnette	1 conducteur + 1 ou 2 passager(s) à l'arrière sur les places arrière impérativement. 1 passager par place diamétralement opposée par rapport au passager de devant. Si places arrière larges, 2 passagers peuvent s'y installer si la distance entre les deux est > à 1 mètre
Véhicule avec 3 places avant	Si la distance minimale d'1 mètre peut être respectée entre le conducteur et le passager placé à l'avant côté vitre passager, deux personnes sont autorisées dedans.

- Le conducteur conduisant à l'aller, reconduit au retour (en s'assurant de respecter les textes relatifs au temps de repos et au temps de conduite).
- Entre 2 utilisateurs, prévoir d'aérer le véhicule au minimum 10 minutes.
- Si nécessaire et possible selon vos moyens, augmenter le nombre de véhicule
- Être en possession du Justificatif déplacement professionnel signé employeur
- Être en possession du Justificatif déplacement professionnel signé employeur

Bonnes pratiques d'hygiène et moyens à mettre à disposition

- Sensibiliser les équipes opérationnelles aux présentes dispositions, aux protocoles, aux procédures citées ici. Transmettre et mettre à disposition ces derniers et cette présente fiche dans le(s) véhicule(s)
- Bien mettre à disposition des équipes opérationnelles ou les moyens nécessaires pour mettre en œuvre les actions ci-dessous (EPI, dispositifs « barrière », produit(s) nettoyant/désinfectant virucide EN 14476 (idéalement prêt à l'emploi facile d'utilisation avec la double action), lavettes ou support d'entretien à usage unique, sac(s) poubelle(s) permettant de jeter le matériel à usage unique, mouchoirs papier et ++++ solution hydroalcoolique)
- Si reprise d'activité et première utilisation du véhicule, prévoir sa décontamination, notamment la zone du coffre de chargement, le poste de conduite, les points de contact conformément au protocole « Décontamination Reprise d'activité », et valider cette action sur une feuille de suivi/traçabilité
- Port des Dispositifs « barrière », (masque obligatoire pour le personnel) lorsque distanciation d'1M impossible et/ou doute sur son état de santé
- Se laver les mains (eau + savon) avant de pénétrer dans le véhicule ou se les désinfecter à l'aide d'une solution hydroalcoolique, conformément aux procédures hygiène des mains « équipes opérationnelles ».
- Nettoyer et désinfecter la zone du coffre de chargement, le poste de conduite, les points de contact (appui tête, leviers de vitesse, volant...) avant de s'installer dans le véhicule, à chaque changement de conducteur et en fin de service conformément au protocole « Quotidien post décontamination », valider ces actions sur feuille de suivi/traçabilité
- Possibilité de recouvrir les surfaces de contact (appui tête, leviers de vitesse, volant...) avec du film étirable, pouvant être décontaminé comme indiqué ci-dessus (fréquences et méthodes) avant d'être retiré
- Mêmes mesures d'hygiène à adopter lors des opérations en station-service, aux péages, à chaque sortie du véhicule



Réception marchandise



Flashez-moi !
Retrouvez le guide complet
Covid-19 Adelya

Flashez-moi !
Retrouvez la note d'info clients «Actions préventives CoVID-19 Pack Métier ADELYA Restauration collective»



Gestes « barrières » à respecter :



Assurer une hygiène parfaite des mains



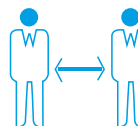
Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne



Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter

		- Sensibiliser le personnel aux présentes aux présentes dispositions, aux protocoles, aux procédures citées ici. - Transmettre et mettre à disposition ces derniers et cette présente fiche sur la zone de réception - Adapter le protocole de sécurité en ajoutant le risque COVID-19
	Actions préliminaires	<u>Bien mettre à disposition des opérateurs, des clients et des visiteurs tous les moyens nécessaires :</u> - EPI et dispositifs « barrières » - Produit(s) nettoyant/désinfectant virucide EN 14476 - Supports d'entretien lavables ou à usage unique - Sac(s) poubelle(s) permettant de jeter le matériel à usage unique. Mouchoirs papier - Lave mains conforme avec savon, papier essuie mains et poubelle / Solution hydroalcoolique
	Nettoyage et Désinfection	<u>A la reprise d'activité :</u> décontamination des zones de réception et de stockage, leurs équipements, leurs surfaces et leurs abords extérieurs conformément au protocole « Décontamination, reprise d'activité » <u>Au quotidien :</u> Toujours penser à aérer la zone au minimum 10 minutes. Nettoyage et désinfection des postes de travail et de certaines surfaces de ces zones de réception et de stockage conformément au protocole « Quotidien post décontamination », notamment : - En début et fin de réception - Avant et après chaque service - Entre chaque catégorie de produits - Entre chaque aller venue vers les zones - Après contact avec un emballage ou un objet venant de l'extérieur et/ou non décontaminé ou 1ère utilisation Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité
	Surveillance Encadrement	Si possible « Encadrant CoVID » chargé de faire appliquer les mesures préventives exposées ici aux personnes et de lancer l'alerte auprès du collectif et du responsable du collectif si écarts constatés.
	Dispositifs « barrières »	Port des Dispositifs « barrière » (opérateurs, clients et visiteurs), notamment du masque (obligatoire pour le personnel) selon les obligations des mesures gouvernementales, selon les indications fiches préventives ADELYA et/ou doute sur son état de santé. Mise à disposition possible via distributeurs sans contact avec le support ou distribution par une personne désignée et responsabilisée
	Hygiène des mains	Se laver les mains (eau + savon) ou se les désinfecter à l'aide d'une solution hydroalcoolique, conformément aux procédures hygiène des mains « équipes opérationnelles » et « visiteur », notamment : - En début et fin de réception - Entre chaque catégorie de produit - Entre chaque aller et venue vers la zone - Après contact avec un emballage ou un objet venant de l'extérieur et/ou non décontaminé ou 1ère utilisation - Avant et après l'échange de documents Impérativement au niveau du poste réception et/ou zones de stockage
	Réception du camion	<u>Arrivée directe au lieu de chargement / déchargement :</u> livraison effectuée au lieu désigné par le donneur d'ordre et figurant sur le document de transport ou le protocole de sécurité <u>Si passage préalable par un poste de sécurité :</u> accueil du chauffeur sans contact rapproché dans le respect de la distance minimale d'1m. Si accueil dans le poste de sécurité, protection physique possible (vitre plexiglas). Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter les distances entre les personnes
	Arrivée au lieu de (Dé)Chargement	- Respecter la distance minimale d'1 mètre entre les personnes - Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter les distances
	Remise du bon de livraison ou d'enlèvement	- Respecter la distance minimale d'un mètre entre les personnes, à minima bras tendus, lors de l'échange et/ou de la remise de document. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter la distanciation - Les documents peuvent être placés dans un emplacement défini (boite sur une table...). - Eviter les situations de face à face lors des remises d'un document. - Remplir/signer les documents avec son stylo personnel
	Chargement Déchargement	- Doit être effectué par une seule personne dans la mesure du possible - Déchargement par le chauffeur : Dépose sur la zone de livraison définie, retour dans son véhicule, avant récupération par l'opérateur réception.
	Livraison	- Dépose du colis sans contact avec la personne sur zone ou emplacement défini. Jamais en main propre. - Pour les livraisons dans l'établissement, s'assurer que les Chauffeurs, après Communication avec le destinataire ou son représentant, laissent les colis devant l'accueil de l'établissement en mettant en œuvre des méthodes alternatives qui confirment la bonne livraison et ne récupèrent pas nécessairement la signature du destinataire.
	Risques de contaminations par les conditionnements et par les objets déconditionnés 1ère utilisation	- Déconditionner au maximum dans des éléments prévus à cet effet les livraisons afin de laisser à l'extérieur ou de jeter immédiatement les contenants de livraison (cartons, plastiques ...) - Soit déconditionner intégralement dans des contenants propres et réservés à la circulation en zones « propres » (y compris emballages secondaires quand le mode de conditionnement le permet) - Soit stocker d'abord dans des locaux et ou des équipements prévus à cet effet avant déconditionnement et stockage/passage en zones propres comme ci-avant. - Par conséquent, prévoir et organiser les capacités de stockage tant en termes d'espace, d'équipements que de matériel (bacs de rangements...) afin de pouvoir déconditionner et stocker les matières premières - Autre solution, possibilité de laisser en attente 72h les conditionnements livrés en zone de réception afin de laisser le Virus s'inactiver avant traitement des livraisons - Une fois déconditionnés, impérativement au poste réception, nettoyer et désinfecter les derniers emballages impossibles à déconditionner et tous les objets avant 1ère utilisation pour leur entrée en zones propres

Organisation du service et de la restauration - 1/3

Gestes « barrières » à respecter :



Assurer une hygiène parfaite des mains



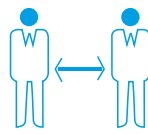
Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne



Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter

		- Sensibiliser le personnel aux présentes dispositions, aux protocoles, aux procédures citées ici. - Transmettre et mettre à disposition ces derniers et cette fiche dans les zones de préparation et distribution
	Actions préliminaires	Bien mettre à disposition des opérateurs, des clients et des visiteurs tous les moyens nécessaires : - EPI et dispositifs « barrière » pour le personnel et les clients (personnel = masque) - Produit(s) nettoyant/désinfectant virucide EN 14476 (personnel) - Supports d'entretien lavables ou à usage unique (personnel) - Sac(s) poubelle(s) permettant de jeter le matériel à usage unique. Mouchoirs papier (pour tous) - Lave mains conforme avec savon, papier essuie mains et poubelle / Solution hydroalcoolique (pour tous)
	Nettoyage et Désinfection	<u>A la reprise d'activité</u> : décontamination des zones de réception et de stockage, leurs équipements, leurs surfaces et leurs abords extérieurs conformément au protocole « Décontamination, reprise d'activité » <u>Au quotidien</u> : nettoyage désinfection des postes, de certaines surfaces et des surfaces de repas de ces zones de service et de restauration conformément au protocole « Quotidien post décontamination », notamment : - Avant et après chaque service - A chaque client pour les surfaces de repas - A chaque utilisation si partagée - A chaque rotation d'opérateur sur un même poste Après contact avec un emballage ou un objet venant de l'extérieur et/ou non décontaminé ou 1ère utilisation Aération des pièces pendant 10 minutes avant et après les repas Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité
	Surveillance Encadrement	Si possible « Encadrant(s) CoVID » chargé(s) de faire appliquer les mesures préventives exposées ici au personnel et aux clients et de lancer l'alerte auprès du collectif et du responsable du collectif si écarts constatés.
	Dispositifs « barrières »	- Port des Dispositifs « barrière » (personnel et clients), notamment du masque (obligatoire pour le personnel) selon les obligations des mesures gouvernementales, selon les indications fiches préventives ADELYA et/ou doute sur son état de santé Mise à disposition possible via distributeurs sans contact avec le support ou distribution par une personne désignée et responsabilisée - Règles port du masque (tous types) pour les clients (à corriger/compléter avec recommandations gouvernementales) 3 à 6 ans : selon la volonté de l'enfant / 6 à 12 ans : port recommandé / 12 ans et plus : Obligatoire - Possibilité d'installer un distributeur de masques à l'entrée de la salle de restauration pour munir les personnes qui n'en porteraient pas. Retrait du masque une fois attablé et au moment de commencer son repas.
	Hygiène des mains	Se laver les mains (eau + savon) ou se les désinfecter à l'aide d'une solution hydroalcoolique, conformément aux procédures hygiène des mains « équipes opérationnelles », « visiteur » et « enfant », notamment : - Avant de rentrer dans les zones pour le personnel et les clients - Entre chaque catégorie de produit - A chaque rotation d'opérateur sur un même poste - Personnel : à chaque client pour les surfaces de repas - Après contact avec un emballage ou un objet venant de l'extérieur et/ou non décontaminé ou 1ère utilisation - Avant et après l'échange de documents Impérativement au niveau de la zone de service/de repas où se trouve le(s) opérateur(s)/clients <u>Règle d'hygiène des mains pour les clients avant de s'installer à table et avant de se servir ou d'être servi :</u> - 3 à 6 ans : lavage des mains sur zone la plus proche de la zone de restauration encadré par un ou plusieurs adultes - 6 à 12 ans : Sur zone la plus proche de la zone de restauration et encadré par adulte(s), désinfection avec solution hydroalcoolique POSSIBLE sinon lavage des mains (à confirmer avec mesures gouvernementales) - 12 ans et plus : Sur zone et encadré par adulte(s), désinfection avec solution hydroalcoolique OU lavage des mains.
	ZONES DE SERVICE : Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	<u>Visiteur provenant de l'extérieur rentrant sur les zones de service</u> : accueil sans contact rapproché dans le respect de la distance minimale d'1m. Lui fournir un kit visiteur qu'il devra impérativement porter dont le masque. Respecter aussi les règles d'hygiène des mains. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter les distances entre les personnes
		<u>Pour la transmission de documents ou d'objets</u> : respecter les règles d'hygiène des mains et de décontamination avant et après échange indiquées ci-dessus. Respecter la distance minimale d'un mètre entre les opérateurs, à minima bras tendus, lors de la transmission. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter la distanciation. Remplir/signer les documents avec son stylo personnel Les documents ou objets peuvent être placés dans un emplacement défini (boîte sur une table...). - Respecter la distance minimale d'1 mètre entre les opérateurs et les clients sur les postes de service ou encore dans les couloirs de circulation. Si besoin, créer des marquages au sol pour respecter les distances entre les personnes Pour la gestion des files d'attentes sur les zones de service marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes

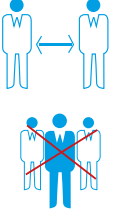


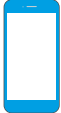
Flashez-moi !
Retrouvez le guide complet
Covid-19 Adelya



Retrouvez la note d'info clients «Actions préventives CoVID-19 Pack Métier ADELYA Restauration collective»



	(SUITE) ZONES DE SERVICES : Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	- Mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes qui y sont indiquées et en mettant en place les affichages proposés pour notamment améliorer par exemple la signalisation - Distanciation des postes de service de 1M minimum si l'espace le permet - Réduire le nombre d'opérateur sur un même poste en les planifiant en horaires décalées et/ou augmenter le nombre de services - Attribution d'une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements. - Sur une zone ou poste de travail, mettre à disposition du/des opérateur(s) tout le matériel et les équipements nécessaires à leurs missions afin d'éviter allers/venues vers les autres zones et les partages entre personnes - Si échange ou partage de matériel bureautique, d'outils informatiques, de matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc... respecter les règles de nettoyage désinfection et d'hygiène des mains ci-dessus. - Support de séparation en plexiglass pour protéger les agents entre eux mais aussi des clients des risques de contamination. - Toute personne en service et/ou en salle de restauration et en contact avec les clients doit porter sa tenue de service, un masque et respecter les gestes « barrière », notamment l'hygiène des mains. Si besoin mettre à disposition un distributeur de masques sans contact avec le support et si le point d'eau est inaccessible, mettre une solution hydroalcoolique à disposition. - Désignation d'une personne dédiée exclusivement à la distribution et au réapprovisionnement de la vaisselle et de tout autre objet nécessaire au repas des clients (cela s'applique pour un self si mode de service « self » ou pour chaque table si le mode de service est à l'assiette, que ce soit en amont de l'arrivée des clients ou une fois le service commencé). - Désignation d'une personne dédiée à la caisse si caisse "non automatique" - Favoriser le paiement par Carte Bancaire, notamment sans contact (voir augmentation de plafond) - Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces de repas entre chaque client (tables, chaises, couverts et vaisselle selon mode de service / de débarrassage...) - Nettoyage désinfection des surfaces de repas entre chaque client conformément au protocole "Quotidien Post-Décontamination" - Hormis pour le respect des règles HACCP, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ ! - Organisation du service entre chaque membre du personnel afin de respecter le plus possible la distanciation sociale malgré les phases obligatoires de travail en équipe et la proximité - Prévoir un temps de travail plus long pour redresser et/ou renapper chaque table
	ZONES DE RESTAURATION : dispositions à mettre en place pour garantir la sécurité des clients	Respecter les mesures préventives citées ci-dessus pour les ZONES DE SERVICE car sont aussi applicables ici et : - Augmentation du nombre de service et ou diminution du nombre de clients par service (en attente des recommandations gouvernementales) (Quel que soit le mode de service, comptoir, bar, self ou service à table, en tenant compte de la distanciation d'1M entre chaque table / chaque personne) - Augmentation des espaces de repas ou diminution du nombre de tables dans la salle (ou de chaises / de tabourets si comptoir ou bar) afin que chaque client puisse se restaurer en respectant la distanciation d'1 mètre ou tout au moins que chaque table chaque assise soit distante d'un mètre (pour une table accueillant plusieurs personnes d'un même groupe). Mesure à mettre en place et à compléter avec les mesures gouvernementales - Pour la gestion des files d'attente sur l'accès à la salle et au débarrassage, marquage au sol pour respecter les distances entre les opérateurs et/ou entre les clients - En cas de restauration en mode self ou buffet, concevoir l'organisation des temps de restauration et d'accès de manière à limiter au maximum les files d'attente et les croisements de groupes de clients devant les zones de distribution. Le respect des mesures physiques de distanciation s'applique dans tous les contextes et tous les espaces : les temps de passage, la circulation, la distribution des repas. La gestion des matériels collectifs (plateaux, couverts, brocs d'eau...) est adaptée pour limiter les contacts. - En cas d'impossibilité de restauration dans les lieux habituels dans le respect des prescriptions précédentes, la restauration peut se faire en chambre ou dans le logement respectif du client sous forme de plateaux ou de paniers repas, dans le respect des règles d'hygiène et du respect de la chaîne du froid. - En cas d'assistance aux clients pour la prise des repas, port du masque et assurer son hygiène des mains entre chaque contact pour les personnes portant assistance - Prévoir les modalités de distribution d'eau de manière à limiter les contacts - Attention aux échanges matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc... entre les membres du personnel et/ou les clients si mode de service « self » - Proscrire l'utilisation de micro-ondes collectifs - Pour les équipements partagés en zone de restauration clients (microonde, fontaine à eau, cafetière, machine à jus...) : mettre en place une procédure pour obliger les clients à se désinfecter les mains avec une solution hydroalcoolique (mise à disposition proche de l'équipement en question) avant utilisation de l'équipement, et Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces partagés entre chaque client ou au minimum avant et après chaque service, ou, condamner si cela est possible l'utilisation à l'équipement concerné) - Privilégier les doses uniques pour les condiments et les épices (Sel, poivre, Ketchup...) - Si paiement en espèces, ne pas le faire de main en main mais via l'utilisation d'une coupelle qui pourra être nettoyée et désinfectée dès que nécessaire conformément au protocole « Quotidien Post Décontamination » - Privilégier au maximum les échanges de documents par voie numérique (mail, etc...), le cas échéant, la transmission de document se fait avec le port du masque, bras tendus entre les deux personnes et assurer une bonne hygiène des mains ensuite. - Déposer les déchets dans des poubelles équipées de sacs. Vider les poubelles quotidiennement. - Rappeler oralement les gestes barrière aux clients au début de chaque repas notamment le fait de ne pas partager de la nourriture, de l'eau, des couverts. - Si l'organisation de l'établissement prévoit que les clients apportent leurs repas, ils devront opter pour des repas froids ne nécessitant pas d'être réchauffés ou réfrigérés. - Aérer le local de prise des repas avant et après en ouvrant les fenêtres par exemple ou veiller au bon fonctionnement de la ventilation - Dématérialisation des menus ou plastification de ceux-ci avec nettoyage désinfection systématique après utilisation par les clients.

	Risques de contaminations conditionnements et objets déconditionnés 1ère utilisation	<u>Veillez à mettre en place les actions suivantes en cas d'emballage ou d'objet non décontaminé (1ère utilisation) qui rentrerait en zones de service et/ou en salle de restauration (y compris emballages secondaires) :</u> - Nettoyer et désinfecter l'emballage ou l'objet non décontaminé (1ère utilisation) en question - Déconditionner intégralement dans des contenants propres et désinfectés - Nettoyer et désinfecter son poste de travail, l'environnement, les équipements et le matériel proche - Respecter les règles d'hygiène des mains. Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité afin de corriger cet écart en amont.
	Risques de contaminations objets provenant de l'extérieur et objet personnel	<u>Interdire aussi au personnel la possibilité d'introduire en zones propres et/ou sur les surfaces de service et de repas tout objet personnel potentiellement contaminé :</u> - Les effets personnels doivent rester dans les vestiaires et/ou dans leurs poches. - Si un effet personnel est trouvé sur une zone ou aperçu dans les mains de l'opérateur, ce dernier doit immédiatement le remettre aux vestiaires, nettoyer et désinfecter la zone où l'effet a été trouvé et/ou assurer une bonne hygiène des mains Le personnel et/ou l'encadrant CoVID est aussi en droit de demander à la personne concernée de ranger son objet personnel et si manipulé dans l'enceinte de l'établissement, d'assurer l'hygiène de ses mains.
	Support d'informations clients	- Affichage des différents protocoles et fiches préventives Adelya cités ci avant - Affichage à la vue des clients de la fiche récapitulative « Cher(s) client(s), Je vous informe, je vous protège, je vous rassure »



Accès aux vestiaires et aux sanitaires - 1/3

Gestes « barrières » à respecter :



Assurer une hygiène parfaite des mains



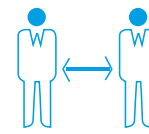
Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne



Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter

		- Sensibiliser le personnel aux présentes dispositions, aux protocoles, aux procédures citées ici. - Transmettre et mettre à disposition ces derniers et cette fiche dans les zones concernées
	Actions préliminaires	<u>Bien mettre à disposition du personnel, des clients et des visiteurs tous les moyens nécessaires :</u> - EPI (opérateurs) et dispositifs « barrière » - Produit(s) nettoyant/désinfectant virucide EN 14476 (personnel) - Supports d'entretien lavables ou à usage unique (personnel) - Sac(s) poubelle(s) permettant de jeter le matériel à usage unique. Mouchoirs papier (Pour tous) - Lave mains conforme avec savon, papier essuie mains et poubelle / Solution hydroalcoolique (pour tous) <u>PREVENTION LEGIONELLE (lave mains, douches, tous points d'eau avec circuit d'eau chaude sanitaire) :</u> Votre site étant fermé depuis plusieurs semaines, évaluer le risque LEGIONELLE Prendre les mesures préventives en conséquence (purge des circuits d'eau chaude sanitaire, prélèvements par laboratoires accrédités COFRAC et analyses, fermeture éventuelle pour traitement si présence LEGIONELLE) <u>Conformité, état et propreté des casiers et des postes lave mains dans les vestiaires et les zones sanitaires :</u> - Vérifier chaque poste lave mains, chaque casier et déterminer si leur nombre est adapté au taux de fréquentation. - Remonter à la direction les dysfonctionnements, Réaliser les travaux et les réapprovisionnements nécessaires
	Nettoyage et Désinfection	<u>A la reprise d'activité :</u> décontamination des zones vestiaires et sanitaires, leurs équipements, leurs surfaces et leurs abords extérieurs conformément au protocole « Décontamination, reprise d'activité » <u>Au quotidien :</u> Toujours aérer au minimum 10 minutes les zones concernées. Nettoyage désinfection des points de contact, des surfaces vestiaires, des surfaces sanitaires de ces zones conformément au protocole « Quotidien post décontamination », notamment : - Avant et après chaque service, chaque pic d'affluence des clients (voir plus si c'est possible) - A chaque utilisation si partagée (casiers vestiaires / siège WC) (si c'est possible) - A chaque rotation d'opérateur, de client ou de visiteur sur un même casier vestiaire - Avant mise en service d'un équipement dans ces zones Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité
	Surveillance Encadrement	Si possible « Encadrant(s) CoVID » chargé(s) de faire appliquer les mesures préventives exposées ici aux personnes et de lancer l'alerte auprès du collectif et du responsable du collectif si écarts constatés.
	Dispositifs « barrières »	- Port des Dispositifs « barrière » (personnel, clients et visiteurs), notamment du masque (obligatoire pour le personnel), selon obligations des mesures gouvernementales, selon les fiches méthodes ADELYA et/ou doute sur son état de santé. - Règles port du masque (tous types) pour les visiteurs (à corriger/compléter avec recommandations gouvernementales) 3 à 6 ans : selon la volonté de l'enfant / 6 à 12 ans : port recommandé / 12 ans et plus : Obligatoire - Possibilité d'installer un distributeur de masque à l'entrée des vestiaires et/ou des sanitaires pour munir les personnes qui n'en porteraient pas (via distributeurs sans contact avec le support). Retrait du masque une fois la distanciation possible et/ou après sa durée d'utilisation. Et/ou distribution par une personne désignée et responsabilisée.

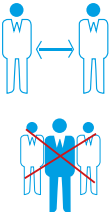


Flashez-moi !
Retrouvez le guide complet
Covid-19 Adelya

Flashez-moi !
Retrouvez la note d'info clients «Actions préventives CoVID-19 Pack Métier ADELYA Restauration collective»



Accès aux vestiaires et aux sanitaires - 2/3

	Hygiène des mains	<u>Se laver les mains (eau + savon) ou se les désinfecter à l'aide d'une solution hydroalcoolique, conformément aux procédures hygiène des mains « équipes opérationnelles », « visiteur » et « enfants », notamment :</u> - Avant de rentrer dans les zones et en sortant - Après contact avec un emballage ou un objet extérieur non décontaminé ou personnel Impérativement au niveau de la zone où se trouve le personnel, les clients et/ou les visiteurs(s) Règle d'hygiène des mains pour les visiteurs et les clients avant d'utiliser les vestiaires et les zones sanitaires : - 3 à 6 ans : lavage des mains sur zone encadré par un ou plusieurs adultes - 6 à 12 ans : Sur zone et encadré par adulte(s), désinfection avec solution hydroalcoolique POSSIBLE sinon lavage des mains (à confirmer avec mesures gouvernementales) - 12 ans et plus : Sur zone et encadré par adulte(s), désinfection avec solution hydroalcoolique OU lavage des mains. - Inciter les clients à se laver les mains avant après l'usage des WC (affichage notamment à installer). - S'assurer que les sanitaires permettent en permanence aux clients et au personnel de se laver les mains (eau, savon, privilégier les essuie-mains papier usage unique - Déconseiller l'usage des sèche-mains air pulsé et les essuie-mains tissus sont à proscrire). - S'assurer régulièrement au cours de la journée de l'approvisionnement des Consommables des toilettes (savon, papier hygiénique, essuie-mains à usage unique, ...) - S'assurer de l'évacuation des poubelles aussi souvent que nécessaire et au moins quotidienne
	Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	- Mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes qui y sont indiquées et en mettant en place les affichages proposés pour améliorer la signalisation des flux de circulations. - Affichage fiche préventive port du masque pour le personnel, les clients et les visiteurs sur les zones - Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces vestiaires, des surfaces sanitaires et des douches entre chaque personne si cela est possible - Nettoyage désinfection des surfaces vestiaires et des surfaces sanitaires avant et après chaque service et/ou chaque pic d'affluence des clients conformément au protocole "Quotidien Post-Décontamination" et plus donc si possible - S'assurer du plan de nettoyage et de désinfection des douches (Une attention particulière sera portée sur les pommeaux de douche). - Pour le personnel, rotation lors des changements de tenues, réduire le nombre d'opérateur travaillant sur un même poste en les planifiant en horaires décalées <u>Respecter la distance minimale d'1 mètre entre les personnes dans les zones vestiaires, les zones sanitaires, les couloirs de circulation... :</u> - Pour la gestion des files d'attente par exemple, prévoir des marquages au sol pour respecter les distances - Support de séparation en plexiglass pour protéger le personnel entre eux mais aussi des visiteurs et des clients des risques de contamination. - Augmentation du nombre de poste de lavage des mains, d'espaces vestiaires, des casiers, de zones et blocs sanitaires/urinoirs afin de les adapter à la fréquentation (En attente des recommandations gouvernementales) - Distanciation des casiers/des zones vestiaires de 1M minimum - Si besoin et si cela est possible, condamner un casier vestiaire sur 2, un urinoir ou bloc WC sur 2 - Pour les zones vestiaires et sanitaires liées aux salles de restauration, augmentation du nombre de service et ou diminution du nombre de clients par service - Augmentation des espaces de lavage des mains afin que chaque personne puisse se laver les mains en respectant la distanciation d'1 mètre (En attente des recommandations gouvernementales) - Dans les sanitaires, Limiter le nombre de personnes présentes dans les sanitaires au nombre maximum de cuvettes et/ou urinoirs présents. - Gérer les flux avec les clients vers les toilettes (départ et retour dans leur zone de départ). - S'assurer que les urinoirs utilisés sont distants d'au moins 1 m ou condamner un urinoir sur 2. - Limiter le nombre de personnes présentes dans les vestiaires : si possible échelonner les arrivées / départs - Neutraliser des sièges ou des places de bancs - Pour l'accès aux vestiaires, Étaler des plages horaires d'arrivée et départ. - Mettre en place une surveillance à l'entrée des vestiaires pour filtrer le nombre de personnes. - Demander aux clients de venir directement en tenue de sport pour les salles de sport afin de limiter les allers et venues vers les vestiaires et les sanitaires/douches. Inciter les clients à faire ces actions dans leur logement ou chambre respective. - Neutraliser les douches ou limiter le nombre de personnes présentes dans les douches au nombre maximum de douches individuelles. - Si douche collective, veiller à respecter la distanciation par tous moyens. - Gérer les flux avec les clients vers les douches. Mesures à compléter ou à adapter en fonction des mesures gouvernementales

Accès aux vestiaires et aux sanitaires - 3/3

	Risques de contaminations par les objets provenant de l'extérieur et objet personnel	<u>Interdire aussi au personnel la possibilité d'introduire en zones propres et/ou sur les surfaces vestiaires/sanitaires tout objet personnel potentiellement contaminé :</u> - Les effets personnels doivent rester dans leurs vestiaires et/ou dans leurs poches. - Si un effet personnel est trouvé sur une zone ou aperçu dans les mains d'une personne, cette dernière doit immédiatement le remettre dans son vestiaire, nettoyer et désinfecter la zone où l'effet a été trouvé et/ou assurer une bonne hygiène des mains - Le personnel et/ou l'encadrant CoVID est aussi en droit de demander aux personnes concernées de ranger son objet personnel et si manipulé dans l'enceinte de l'établissement, d'assurer l'hygiène de ses mains.
	Supports d'informations aux clients	- Affichage des différents protocoles et fiches préventives Adelya cités ci avant - Affichage à la vue de tous de la fiche récapitulative "Cher(s) client(s), Je vous informe, je vous protège, je vous rassure"

Organisation de la reprise d'activité dans les locaux 1/2

Gestes « barrières » à respecter :



Assurer une hygiène parfaite des mains



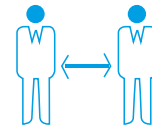
Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne



Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter

		- Sensibiliser le personnel, les clients et les visiteurs aux présentes dispositions, aux protocoles, aux procédures citées ici. - Transmettre et mettre à disposition ces derniers et cette présente fiche sur la ou les zones concernée(s)
	Actions préliminaires	Bien mettre à disposition du personnel, des clients et des visiteurs tous les moyens nécessaires : - EPI (personnel) et dispositifs « barrière ». Masque obligatoire pour le personnel même seul dans une zone - Produit(s) nettoyant/désinfectant virucide EN 14476 (Personnel) - Supports d'entretien lavables ou à usage unique (Personnel) - Sac(s) poubelle(s) permettant de jeter le matériel à usage unique. Mouchoirs papier (pour tous) - Lave mains conforme avec savon, papier essuie mains et poubelle / Solution hydroalcoolique (pour tous)
	Nettoyage et Désinfection	A la reprise d'activité : décontamination des zones vestiaires et sanitaires, leurs équipements, leurs surfaces et leurs abords extérieurs conformément au protocole « Décontamination, reprise d'activité » Au quotidien : nettoyage et désinfection des surfaces utilisées par tous et des points de contact des zones concernées conformément au protocole « Quotidien post décontamination » Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité
	Surveillance Encadrement	Si possible « Encadrant CoVID » chargé de faire appliquer les mesures préventives exposées ici au personnel, aux clients et aux visiteurs et de lancer l'alerte auprès du collectif et de son responsable si écarts constatés.
	Dispositifs « barrières »	Port des Dispositifs « barrière » (personnel, clients et visiteurs), notamment du masque lorsque distanciation impossible et/ou doute sur son état de santé. Mise à disposition via distributeurs sans contact avec le support.
	Hygiène des mains	Se laver les mains (eau + savon) ou se les désinfecter à l'aide d'une solution hydroalcoolique, conformément aux procédures hygiène des mains « équipes opérationnelles », « visiteur » et « enfants » Impérativement au niveau du poste lave mains ou de désinfection prévu dans la zone concernée
	Limiter le nombre de personnes dans les locaux	Par partie exploitée du bâtiment, identifier : - Le nombre de locaux / pièces et leur destination - Le nombre de personnes maximal par zone pour respecter la distanciation - Le nombre maximal de personnes pouvant utiliser les lieux communs (lieux communs, couloirs, sanitaires, bureaux, ...) - La possibilité d'utiliser les sanitaires d'un étage ou d'une aile différente - Afficher le nombre maximal de personnes pouvant être présentes dans la pièce à l'entrée - Ne conserver qu'un nombre de chaises correspondant au nombre max de personnes
	Organiser les flux Repérer les distanciations	Par partie exploitée du bâtiment, identifier : - Accueil, guichet : positionner au sol la représentation des 1m - Ascenseur : repérer les positionnements pour respecter la distanciation, à défaut n'autoriser qu'une personne, afficher la décision prise. Privilégier les escaliers sauf PMR et à restriction médicale - Escalier : scinder les flux montants et descendant - Mettre en place des guide-fils, rubalise ou adhésifs au sol - Equipement informatique partagé (imprimante, photocopieuse...) : positionner au sol la représentation des 1m - Positionner les vestiaires pour respecter la distanciation ou rappeler la distanciation par marquage - Entrées / Sorties dans le bâtiment : rechercher des cheminements évitant les croisements avec des circuits affectés. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter les distances entre les personnes

Organisation de la reprise d'activité dans les locaux 2/2

	Eviter les points de contact	<u>Par pièce, local :</u> - Respecter la distance minimale d'un mètre entre les personnes, Par pièce, local, ... : - Enlever les points de contacts pouvant être supprimés (retrait des portes ou les maintenir ouvertes) - Enlever les éléments à disposition du public, (magazines des salles d'attente, claviers, écrans tactile publics...) - Limiter le nombre de chaises et repérer la distanciation des points de repos - Distancier les porte-manteaux
	Interdire le partage des équipements	<u>Pour les équipements partagés :</u> - Interdire ou individualiser l'usage des objets et des équipements partagés (stylos, jouets, équipements informatiques et bureautiques, matériel alimentaire, équipements digitaux ...) - Interdire le partage d'objets pouvant être facilement individualisé (agrafeuse, stylo, couverts...) - Utiliser un papier jetable pour toucher des surfaces forcément partagées et/ou mettre en place une désinfection des mains avec solution hydroalcoolique obligatoire pour chaque utilisateur avant contact avec la surface concernée.
	Nettoyer et désinfecter	<u>Fréquence de nettoyage désinfection :</u> Déterminer et adapter les fréquences de nettoyage et de désinfection en fonction de l'utilisation des locaux et des surfaces concernées. Sensibiliser le personnel à l'utilisation des produits nettoyants désinfectants EN 14476 et au respect des nouvelles mesures. Mettre à disposition : - Des distributeurs de gels hydroalcooliques - Des distributeurs de savon, des essuie-mains - Des produits nettoyants et désinfectants EN 14476 - Des supports d'entretien lavables à 60°C, ou à usage unique (notamment papier) ou encore des lingettes « tout en 1 » à usage unique nettoyantes désinfectantes EN 14476 - Des sacs poubelles

Signalétique



Flashez-moi !
Retrouvez le guide complet
Covid-19 Adelya

Organisation des activités des équipes opérationnelles CHR par service et entre les services 1/2

Gestes « barrières » à respecter :



Assurer une hygiène parfaite des mains



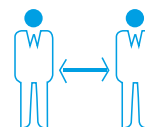
Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts

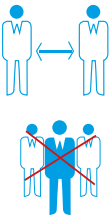
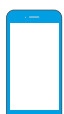


Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne



Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter

		- Sensibiliser le personnel aux présentes dispositions, aux protocoles, aux procédures citées ici. - Transmettre et mettre à disposition ces derniers et cette fiche dans les zones concernées
	Actions préliminaires	<u>Bien mettre à disposition du personnel et des visiteurs tous les moyens nécessaires :</u> - EPI (opérateurs) et dispositifs « barrière » - Produit(s) nettoyant/désinfectant virucide EN 14476 - Supports d'entretien lavables ou à usage unique - Sac(s) poubelle(s) permettant de jeter le matériel à usage unique. Mouchoirs papier - Lave mains conforme avec savon, papier essuie mains et poubelle / Solution hydroalcoolique
	Nettoyage et Désinfection	<u>A la reprise d'activité :</u> Décontamination des zones liées à : Équipe de direction, administratif, gestionnaires, personnel accueil, service médical, Service, barman, Animation, Personnel spécialisé, Cuisinier, agent de restauration, Agent de maintenance. Magasinier, Agent d'entretien, lingère, veilleur de nuit, Responsable d'équipe..., de leurs équipements, de leurs surfaces et des abords extérieurs conformément au protocole « Décontamination, reprise d'activité » <u>Au quotidien :</u> Toujours aérer au minimum 10 minutes les zones concernées. Nettoyage désinfection des points de contact, des surfaces utilisées au quotidien, des surfaces sanitaires de ces zones conformément au protocole « Quotidien post décontamination », notamment : - Avant et après chaque service, chaque temps de pause, de réunion ou de visite extérieure (voir plus si c'est possible) - A chaque utilisation si partagée (outils informatiques, bureautiques..., postes de travail, etc...) (si c'est possible) - A chaque rotation d'opérateur sur un même poste de travail, ou surface en particulier - Avant mise en service d'un équipement dans ces zones Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité
	Surveillance Encadrement	Si possible « Encadrant(s) CoVID » chargé(s) de faire appliquer les mesures préventives exposées ici au personnel et de lancer l'alerte auprès du collectif et du responsable du collectif si écarts constatés.
	Dispositifs « barrières »	Port des Dispositifs « barrière » (personnel) notamment du masque. Port obligatoire pour tous les membres du personnel au sein de l'établissement même seul dans une zone. Mise à disposition via distributeurs sans contact avec le support. Affichage fiche préventive port du masque pour le personnel, les clients et les visiteurs sur les zones
	Hygiène des mains	<u>Se laver les mains (eau + savon) ou se les désinfecter à l'aide d'une solution hydroalcoolique, conformément aux procédures hygiène des mains « équipes opérationnelles », notamment :</u> - Avant de rentrer dans les zones - Avant et après utilisation d'une zone, d'un objet ou d'une surface partagée - Entre chaque catégorie de produit, de surfaces, d'équipements, etc... (Restauration, hôtellerie, bureautiques, informatiques...) - A chaque rotation d'opérateur sur un même poste - Après contact avec un emballage ou un objet venant de l'extérieur et/ou non décontaminé ou 1ere utilisation - Avant et après l'échange de documents Impérativement au niveau de la zone concernée où se trouve le personnel Procéder au lavage des mains toutes les deux heures au minimum
	Risques de contaminations conditionnements et objets déconditionnés 1ere utilisation	<u>Veillez à mettre en place les actions suivantes en cas d'emballage ou d'objet non décontaminé (1ere utilisation) qui rentrerait en zones de travail « propres » ou de circulations « propres », de service, de réunion, alimentaires, etc... (y compris emballages secondaires) :</u> - Nettoyer et désinfecter l'emballage ou l'objet non décontaminé (1ere utilisation) en question. - Déconditionner intégralement dans des contenants propres et désinfectés. - Nettoyer et désinfecter son poste de travail, l'environnement, les équipements et le matériel proche de la zone concernée - Respecter les règles d'hygiène des mains. Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité afin de corriger cet écart en amont

 Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale		<u>Visiteur provenant de l'extérieur (prestataire) rentrant sur zones</u> : Accueil du visiteur sans contact rapproché <u>dans le respect de la distance minimale d'1m</u>. Fournir un kit visiteur qu'il devra porter dont le masque. Respecter les règles d'hygiène des mains. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter les distances entre les personnes <u>Pour la transmission de documents ou d'objets</u> : <u>Respecter les règles d'hygiène des mains et de décontamination avant et après échange indiquées ci-dessus</u>. Respecter la distance minimale d'un mètre entre le personnel, à minima bras tendus, lors de la transmission. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter la distanciation. Remplir/signer son stylo personnel. Les documents ou objets peuvent être placés dans un emplacement défini (boîte sur une table...). - Mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes qui y sont indiquées et en mettant en place les affichages proposés pour améliorer la signalisation des flux de circulations. <u>Dispositions liées aux Gestes barrière, dispositifs barrière et hygiène des mains</u> - Appliquer les gestes barrières ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « gestes barrière » - Dans les salles de réunion, Mettre à disposition du gel hydroalcoolique sur la table, notamment s'il y a partage - Mise à dispositions de masques pour le personnel à porter notamment lors de la présence de visiteurs en espace de travail clos sans distanciation possible. - Mise à disposition des masques à l'entrée des zones concernées pour le public et toute personne extérieure - Hormis pour le respect des règles HACCP, RABC, et si cas CoVID 19, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ ! <u>Dispositions pour permettre la distanciation sociale d'un mètre et mesures le cas échéant</u> - Maintien de la distanciation de 1M minimum dans les salles, dans les bureaux, dans les files d'attente, dans les zones de travail, en croisement de flux dans les couloirs, lors des repas dans les salles du personnel... - Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes. Dans les locaux exigus, assurer de préférence des emplacements fixes pour chaque personnel ou sa zone d'évolution matérialisée si c'est pertinent. - Limiter l'accès aux espaces Communs pour permettre à chacun de respecter les règles de distanciation sociale. - Aménager les locaux de sorte qu'au moins un mètre soit laissé entre les places assises. - En bureaux et salles de réunion partagés, ne pas se placer en face à face et respecter la distanciation physique. - Utiliser des sièges distants d'au moins 1 mètre - Rester au même bureau toute la journée. Si possible affecter individuellement les places (ex : Chacun se place au même endroit entre 2 périodes de télétravail). - Limiter au strict minimum les déplacements à l'intérieur de l'établissement - Echelonner les horaires de présence dans les parties communes et les périodes de repas - Même si le personnel peut maintenir cette distance dans les couloirs, toute zone confondue, le port du masque sera obligatoire - Il est recommandé aussi d'éviter de parler trop fort car plus de risque d'aérosols et surtout privilégier les discussions côte à côte que face à face et dans un lieu ouvert que dans une salle fermée - Organisation des activités, des travaux techniques, des réunions, des travaux en équipe afin de respecter le plus possible la distanciation sociale malgré les phases obligatoires de travail en équipe et la proximité. - Attribution d'une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements. - Réduire l'effectif présent en Continuant le télétravail pour une partie du personnel quand cela est possible en fonction des organisations prévues. - En salle de réunion et locaux communs, Si possible, bloquer les portes en position ouverte (pour renouveler l'air et éviter les contacts multiples de la poignée) si cela n'affecte pas les dispositions de la maîtrise du risque incendie - Support de séparation en plexiglass pour protéger le personnel entre eux sur leur poste de travail ou lors de réunion des risques de dissémination des aérosols contaminés. <u>Dispositions pour limiter le partage et règles de nettoyage désinfection le cas échéant</u> - Attention aux échanges de matériel bureautique, d'outils informatiques, d'outillage, de machines, d'équipements, etc. Préférer un matériel individuel pouvant être nettoyé par chaque membre du personnel en début/fin de poste. Stylo inclus. Par exemple, pour les agents techniques de maintenance, Éviter le partage des outils et privilégier l'affectation individuelle des caisses à outils. Dans le cas où ce n'est pas possible, les nettoyer avant et après chaque utilisation à l'aide de produits désinfectants adaptés virucides EN 14476 conformément au protocole ADELYA « quotidien post décontamination ». - Préconiser un outillage individuel des ATM, du personnel hôteliers, des serveurs, des barmans, etc... - Transférer le matériel d'une zone de travail (bureau ou entretien maintenance) à l'autre par dépose dans une zone d'attente, pendant quelques heures, voire une journée si la désinfection n'est pas possible. - Veiller à la désinfection quotidienne des points de contact - Veiller à la désinfection régulière des appareils collectifs (imprimantes, photocopieurs, chariots hôteliers, équipements salle du personnel...) - Privilégier que chacun prenne en charge de nettoyer son poste en début et en fin de journée avec un kit de nettoyage fourni (clavier et plan de travail notamment). - Bureaux individuels et open space : supprimer des placards le maximum d'objets (cadres photos, stylos...) qui compliquent le nettoyage journalier. - Désinfecter les objets qu'on ramène chez soi ou les laisser dans une zone d'attente arrivé à la maison. <u>Dispositions d'ordre général et informations au personnel</u> - Aération des pièces pendant 10 minutes - Le jour de la reprise, organiser une réunion pour expliquer les différentes mesures de prévention à mettre en œuvre et ce qu'il Conviendra de dire aux clients. - Rappeler très régulièrement les Consignes. - Informer les clients des mesures mises en vigueur et à respecter Mesures à compléter ou à adapter en fonction des mesures gouvernementales
	Risques de contaminations par les objets provenant de l'extérieur et objet personnel	<u>Interdire aussi au personnel la possibilité d'introduire en zones propres et/ou sur les surfaces de travail tout objet personnel potentiellement contaminé</u> : - Les effets personnels doivent rester dans leurs vestiaires et/ou dans leurs poches. - Si un effet personnel est trouvé sur une zone ou aperçu dans les mains d'un membre du personnel, ce dernier doit immédiatement le remettre dans son vestiaire ou dans sa poche, nettoyer et désinfecter la zone ou l'effet a été trouvé et/ou assurer une bonne hygiène des mains Le personnel et/ou l'encadrant CoVID est aussi en droit de demander aux personnes concernées de ranger son objet personnel et si manipulé dans l'enceinte de l'établissement, d'assurer l'hygiène de ses mains.
	Gestion d'un cas suspect ou avéré CoVID-19	- Appliquer les règles et les bonnes pratiques si présence d'un cas Covid-19, port des dispositifs barrière et conduite à tenir - Transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 »
	Supports d'informations au personnel	Affichage des différents protocoles et fiches préventives Adelya cités ci avant



Flashez-moi !
Retrouvez le guide complet
Covid-19 Adelya

Organisation de l'accueil et des échanges avec les clients et les visiteurs 1/3

Gestes « barrières » à respecter :



Assurer une hygiène parfaite des mains



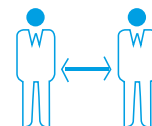
Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts

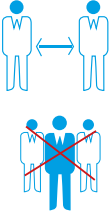


Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne



Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter

		- Sensibiliser le personnel, les clients et les visiteurs aux présentes dispositions, aux protocoles, aux procédures citées ici. - Transmettre et mettre à disposition ces derniers et cette fiche dans les zones concernées
	Actions préliminaires	Bien mettre à disposition du personnel, des clients et des visiteurs (prestataires) tous les moyens nécessaires : - EPI (personnel) et dispositifs « barrière ». Masques pour tous (obligatoire pour le personnel) et Kits visiteurs pour les visiteurs (prestataires) - Produit(s) nettoyant/désinfectant virucide EN 14476 (personnel) - Supports d'entretien lavables ou à usage unique (personnel) - Sac(s) poubelle(s) permettant de jeter le matériel à usage unique. Mouchoirs papier (pour tous) - Lave mains conforme avec savon, papier essuie mains et poubelle / Solution hydroalcoolique (pour tous)
	Nettoyage et Désinfection	A la reprise d'activité : Décontamination des zones liées à l'accueil et aux échanges avec les clients et les visiteurs (accueil, salon, espaces de vente, kiosque, guichet, etc...), de leurs équipements, de leurs surfaces et des abords extérieurs conformément au protocole « Décontamination, reprise d'activité » Au quotidien : Toujours aérer au minimum 10 minutes les zones concernées. Nettoyage désinfection des points de contact, des surfaces utilisées au quotidien, des surfaces touchées par les clients et/ou les visiteurs de ces zones conformément au protocole « Quotidien post décontamination », notamment : - Avant et après chaque service (voir plus si c'est possible) - Avant et après l'accueil de visiteurs et/ou des clients - A chaque utilisation si partagée (outils informatiques, surfaces d'accueil et d'échanges, etc...) (si c'est possible) - A chaque rotation d'opérateur sur une même zone, ou surface en particulier - Avant mise en service d'un équipement dans ces zones Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité
	Surveillance Encadrement	Si possible « Encadrant(s) CoVID » chargé(s) de faire appliquer les mesures préventives exposées ici au personnel, aux clients et/ou aux visiteurs et de lancer l'alerte auprès du collectif et du responsable du collectif si écarts constatés.
	Dispositifs « barrières »	Port des Dispositifs « barrière » (personnel, clients, visiteurs), notamment du masque lorsque distanciation impossible et/ou doute sur son état de santé. Pour rappel, port du masque obligatoire pour le personnel au sein de l'établissement même seul dans une zone. Mise à disposition via distributeurs sans contact avec le support. Affichage fiche préventive port du masque pour le personnel, les clients et les visiteurs sur les zones - Règles port du masque (tous types) pour les clients (à corriger/compléter avec recommandations gouvernementales) 3 à 6 ans : selon la volonté de l'enfant / 6 à 12 ans : port recommandé / 12 ans et plus : Obligatoire - Possibilité d'installer un distributeur de masques à l'entrée de l'établissement, des zones d'accueil et d'échanges pour munir les personnes qui n'en porteraient pas. Retrait du masque une fois attablé, assis, dans son logement respectif et après 4h d'utilisation.
	Hygiène des mains	Se laver les mains (eau + savon) ou se les désinfecter à l'aide d'une solution hydroalcoolique, conformément aux procédures hygiène des mains « équipes opérationnelles », « enfants » et « visiteur », notamment : - Avant de rentrer dans les zones - Avant et après utilisation d'une zone, d'un objet ou d'une surface partagée - Entre chaque catégorie de produit, de surfaces, d'équipements, etc... (restauration, hôtellerie, informatiques, etc...) - A chaque rotation d'un membre du personnel, d'un client et/ou de visiteur sur une zone d'accueil/d'échanges - Après contact avec un emballage ou un objet venant de l'extérieur et/ou non décontaminé ou 1ère utilisation - Avant et après l'échange de documents Impérativement au niveau de la zone d'accueil ou d'échanges où se trouve le personnel, les clients et/ou les visiteurs - Procéder au lavage des mains toutes les deux heures au minimum pour le personnel
	Risques de contaminations conditionnements et objets déconditionnés 1ère utilisation	Veillez à mettre en place les actions suivantes en cas d'emballage ou d'objet non décontaminé (1ère utilisation) qui rentrerait en zones d'accueil et d'échanges « propres » (y compris emballages secondaires) : - Nettoyer et désinfecter l'emballage ou l'objet non décontaminé (1ère utilisation) en question. - Déconditionner intégralement dans des contenants propres et désinfectés. - Nettoyer et désinfecter son poste de travail, l'environnement, les équipements et le matériel proche de la zone concernée - Respecter les règles d'hygiène des mains. Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité afin de corriger cet écart en amont Pour la transmission de documents ou d'objets : Respecter les règles d'hygiène des mains et de décontamination avant et après échange indiquées ci-dessus. Respecter la distance minimale d'un mètre entre le personnel, les clients et/ou les visiteurs, à minima bras tendus, lors de la transmission. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter la distanciation. Remplir/signer avec son stylo personnel. Les documents ou objets peuvent être placés dans un emplacement défini (boîte sur une table...).

	Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	- Mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes qui y sont indiquées et en mettant en place les affichages proposés pour améliorer la signalisation des flux de circulations. Dispositions liées aux Gestes barrière, dispositifs barrière et hygiène des mains - Appliquer les gestes barrières ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « gestes barrière » - Accueil du visiteur (prestataire uniquement) sans contact rapproché dans le respect de la distance minimale d'1m. Fournir un kit visiteur qu'il devra porter dont le masque. Respecter les règles d'hygiène des mains. - Mise à disposition des dispositifs barrières à l'entrée au niveau du poste accueil dont masque et poste de lavage des mains ou de désinfection avec du gel hydroalcoolique - Vérifier l'espace, les EPI et le matériel disponible - Racheter du matériel le cas échéant - Respect des bonnes pratiques d'hygiène par tous et notamment une hygiène des mains impeccable, ; transmettre sensibiliser et afficher les protocoles hygiène des mains pour le personnel, les clients, les visiteurs et les enfants - Port du masque obligatoire pour l'accueillant et solution hydroalcoolique à la disposition de la personne qui accueille. - Hormis pour le respect des règles HACCP, RABC, et si cas suspecté de CoVID 19, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains + + + + + ! Dispositions pour permettre la distanciation sociale d'un mètre et mesures le cas échéant - Assurer une signalétique facile à comprendre et visible (panneaux, fléchages, couleurs rouge/vert...) comme sur la fiche préventive « Organisation de la reprise d'activité » - L'accueil des clients doit se faire sans contact rapproché dans le respect de la distance minimale d'1m et des autres gestes barrière. Si besoin d'entrée dans l'établissement, un masque doit être donné et porté dès le moment où le client est en circulation dans l'établissement au contact des autres clients même si distanciation respectée (retrait du masque si client assis, attablé ou dans son logement respectif) et les mains doivent être lavés avant de rentrer. Il faut définir dans l'établissement les autres gestes à adopter pour limiter les risques au cours de cette étape. - Si possible, privilégier l'accueil des clients ou des visiteurs en extérieur ou si impossible dans une pièce dédiée ou les règles de distanciation seront appliquées et sera désinfectée entre chaque accueil de clients de visiteurs. - Définir un sens de circulation dans le respect des règles d'incendie et d'évacuation, privilégier le sens unique de circulation. A défaut, définir un sens de circulation prioritaire et Limiter les croisements en définissant des zones d'attente adaptées au respect de la distanciation physique. - Absence de contact entre le visiteur ou le client et la personne qui accueille /à défaut distance de 1M minimum - Assurer la distanciation physique dans tous les Contextes et tous les espaces de circulation notamment aux abords des salles communes de vie des clients et des sanitaires. - Placer un ou plusieurs accueillants aux entrées de l'établissement pour filtrer les arrivées et le flux de personnes. - Limiter l'accès aux espaces Communs pour permettre à chacun de respecter les règles de distanciation sociale. - Identifier les flux d'entrée et de sortie en les dissociant dans le cas où la configuration des locaux le permet. Si la configuration ne le permet pas, il doit être défini un sens prioritaire de passage pour assurer la distanciation physique. - Maintenir la distanciation physique dans la file d'entrée et en croisement de flux piéton par tous moyens possibles (panneaux, marquage sol, rubalise, barrières...) afin d'assurer la sécurité vis-à-vis de la circulation des véhicules. - Privilégier l'entrée par plusieurs accès pour diviser le volume du flux. Dans le cas de figure où cette division n'est pas possible, les mesures relevées ci-dessus s'appliquent avec une vigilance accrue sur le respect de la distanciation physique des arrivants - Privilégier une arrivée échelonnée, par zone du ou des bâtiments (étage, aile...). - A défaut de pouvoir maintenir cette distance, dans n'importe quelle zone, le port du masque sera nécessaire - Maintenir les portes d'entrée (porte, portail et/ou tourniquet) ouvertes pendant l'accueil (pour autant que les enjeux de sécurité le permettent) pour limiter les points de contact. Ce principe ne doit pas faire obstacle aux règles d'évacuation incendie (par exemple les portes coupe-feu non asservies doivent être maintenues fermées). - Définir les modalités d'occupation des lieux communs en fonction du nombre de clients afin de respecter la distanciation - Eviter au maximum les installations de tables en face à face (malgré une distance supérieure à un mètre) - Respecter une distance d'au moins 1M entre les tables et entre les tables (entre personnel et clients et entre les clients). - Limiter les déplacements, les croisements à l'intérieur des lieux communs, par exemple par la mise en place d'un sens de circulation à l'intérieur de la zone qui peut être matérialisé au sol. - Eloigner les tables des portes de façon à respecter la distanciation physique lors de l'entrée dans ces lieux communs. - Maintien de la distanciation de 1M minimum dans les zones extérieures ou intérieures dans les files d'attente, en croisement de flux dans les couloirs... - Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes. Dans les locaux exigus, assurer de préférence des emplacements fixes pour chaque personne ou sa zone d'évolution matérialisée si c'est pertinent. - Prévoir une séparation physique (telle que plexiglass) entre le personnel d'accueil et les clients les visiteurs. Lorsqu'il y a une loge d'accueil, n'autoriser la présence que d'une seule personne dans ce local.
---	---	---



	(Suite) Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	Dispositions pour limiter le partage et règles de nettoyage désinfection le cas échéant - Veiller à la désinfection quotidienne des points de contact - Veiller à l'absence d'échanges d'objets personnel et proscrire l'utilisation de matériels collectifs. Si c'est le cas, Veiller au nettoyage et à la désinfection régulière des appareils collectifs. Les nettoyer et les désinfecter avant et après chaque utilisation à l'aide de produits nettoyants désinfectants adaptés virucides EN 14476 conformément au protocole ADELIA « quotidien post décontamination ». - Possibilité de mettre à disposition par exemple des stylos qui seront donnés aux clients afin de limiter les échanges. - Si des objets sont échangés entre le personnel et/ou avec les clients, demander aux personnes d'assurer une désinfection avec une solution hydroalcoolique avant utilisation et échange. Indiquer cette disposition par un affichage et mettre à dispo de la solution hydroalcoolique. - Dans les lieux communs, Neutraliser le mobilier et le matériel non nécessaire (le mobilier neutralisé peut être matérialisé par une signalétique ou balisage) - Proscrire les jeux d'enfants ou d'adultes et tout ce qui implique des échanges d'objets, ainsi que les structures de jeux dont les surfaces de contact ne peuvent pas être désinfectées. - Proscrire la mise à disposition et l'utilisation de jouets collectifs ou assurer une désinfection après chaque manipulation - Proposer des jeux et activités qui permettent le respect des gestes barrières et la distanciation physique - Neutraliser l'utilisation des jeux et installations d'extérieurs avec points de contact (par balisage physique, rubalise, ...) ou assurer un nettoyage et une désinfection régulière adaptée. - Ne pas transférer de matériel ou d'objets clients d'une zone commune à une autre, préférer un pack par zone qui ne sera pas déplacé. Le cas échéant, le nettoyer et le désinfecter ou Transférer le matériel d'une zone à l'autre par dépôt dans une zone d'attente, pendant quelques heures, voire une journée si la désinfection n'est pas possible. - Nettoyer désinfecter les objets ramenés par les clients ou les laisser dans une zone d'attente avant récupération. - Privilégier au maximum les échanges de documents par voie numérique (mail, digitalisation, etc...), le cas échéant, la transmission de document se fait avec le port du masque, bras tendus entre les deux personnes et assurer une bonne hygiène des mains ensuite. - Privilégier les communications à distance (mail, téléphone ...) - Assurer l'aération des zones autant que possible avant l'arrivée des clients et après leur passage par une ouverture des fenêtres pendant 15 minutes - Neutraliser l'utilisation des jeux et installations d'extérieurs avec points de contact (par balisage physique, rubalise, ...) ou assurer un nettoyage et une désinfection régulière adaptée. - Ne pas transférer de matériel ou d'objets clients d'une zone commune à une autre, préférer un pack par zone qui ne sera pas déplacé. Le cas échéant, le nettoyer et le désinfecter ou Transférer le matériel d'une zone à l'autre par dépôt dans une zone d'attente, pendant quelques heures, voire une journée si la désinfection n'est pas possible. - Nettoyer désinfecter les objets ramenés par les clients ou les laisser dans une zone d'attente avant récupération. - Privilégier au maximum les échanges de documents par voie numérique (mail, digitalisation, etc...), le cas échéant, la transmission de document se fait avec le port du masque, bras tendus entre les deux personnes et assurer une bonne hygiène des mains ensuite. - Privilégier les communications à distance (mail, téléphone ...) - Assurer l'aération des zones autant que possible avant l'arrivée des clients et après leur passage par une ouverture des fenêtres pendant 15 minutes Les clients et les visiteurs devront être informés clairement notamment : - Des conditions d'ouverture et de fermeture de l'établissement pour éviter un engorgement à l'entrée. - De leur rôle actif dans le respect des gestes barrières - De la surveillance de l'apparition de symptômes éventuels durant leur présence sur l'établissement. Le déclarer immédiatement à l'accueil si réels symptômes. (Réaliser une prise de Température (doit être inférieure à 37,8°C)) - Des moyens mis en œuvre en cas de symptômes chez un client/un visiteur ou un membre du personnel - De la procédure applicable lors de la survenue d'un cas - Des numéros de téléphones utiles pour obtenir des renseignements et des coordonnées des personnels de santé travaillant auprès de l'établissement - De l'interdiction de pénétrer dans l'établissement si la personne concernée est contaminée - Des horaires à respecter pour éviter les rassemblements à l'entrée et à l'accueil de l'établissement - De l'organisation de la restauration - Informer régulièrement les clients de la situation de l'établissement par les moyens habituels (affichage, courriels, site internet,...): nombre de clients accueillis, situation sanitaire, etc. Mesures à compléter ou à adapter en fonction des mesures gouvernementales
	Risques de contaminations par les objets provenant de l'extérieur et objet personnel	<u>Interdire aussi au personnel la possibilité d'introduire en zones propres et/ou sur les surfaces de travail tout objet personnel potentiellement contaminé :</u> - Les effets personnels doivent rester dans leurs vestiaires et/ou dans leurs poches. - Si un effet personnel est trouvé sur une zone ou aperçu dans les mains d'un membre du personnel, ce dernier doit immédiatement le remettre dans son vestiaire ou dans sa poche, nettoyer et désinfecter la zone où l'effet a été trouvé et/ou assurer une bonne hygiène des mains - Le personnel et/ou l'encadrant CoVID est aussi en droit de demander aux personnes concernées de ranger son objet personnel et si manipulé dans l'enceinte de l'établissement, d'assurer l'hygiène de ses mains.
	Gestion d'un cas suspect ou avéré CoVID-19	- Appliquer les règles et les bonnes pratiques si présence d'un cas Covid-19, port des dispositifs barrière et conduite à tenir - Transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 »
	Supports d'informations au personnel, aux clients et aux visiteurs	- Affichage des différents protocoles et fiches préventives Adelya cités ci avant - Affichage à la vue des clients de la fiche récapitulative "cher(s) client(s), je vous informe, je vous protège, je vous rassure"

Organisation des préparations et de la distribution 1/2

Gestes « barrières » à respecter :



Assurer une hygiène parfaite des mains



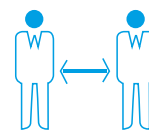
Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne

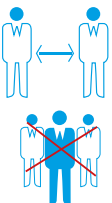


Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter

		- Sensibiliser les opérateurs aux présentes dispositions, aux protocoles, aux procédures citées ici. - Transmettre et mettre à disposition ces derniers et cette présente fiche sur la zone de réception
	Actions préliminaires	Bien mettre à disposition des opérateurs tous les moyens nécessaires : - EPI et dispositifs « barrière » pour les opérateurs et les visiteurs (Kit visiteur dont masque). Masque obligatoire pour le personnel même seul dans une zone - Produit(s) nettoyant/désinfectant virucide EN 14476 - Supports d'entretien lavables ou à usage unique - Sac(s) poubelle(s) permettant de jeter le matériel à usage unique. Mouchoirs papier - Lave mains conforme avec savon, papier essuie mains et poubelle / Solution hydroalcoolique
	Nettoyage et Désinfection	<u>A la reprise d'activité</u> : décontamination des zones de réception et de stockage, leurs équipements, leurs surfaces et leurs abords extérieurs conformément au protocole « Décontamination, reprise d'activité » <u>Au quotidien</u> : nettoyage et désinfection des postes de travail et de certaines surfaces de ces zones de réception et de stockage conformément au protocole « Quotidien post décontamination », notamment : - En début et fin de réception - Avant et après chaque service - Entre chaque catégorie de produits - Entre chaque aller venue vers les zones - Après contact avec un emballage ou un objet venant de l'extérieur et/ou non décontaminé ou 1ère utilisation Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité
	Surveillance Encadrement	Si possible « Encadrant CoVID » chargé de faire appliquer les mesures préventives exposées ici aux opérateurs et pour les visiteurs et de lancer l'alerte auprès du collectif et du responsable du collectif si écarts constatés.
	Dispositifs « barrières »	- Port des Dispositifs « barrière » (opérateurs et visiteurs), notamment du masque lorsque distanciation impossible et/ou doute sur son état de santé. Masque obligatoire pour le personnel même seul dans une zone - Mise à disposition via distributeurs sans contact avec le support.
	Hygiène des mains	Se laver les mains (eau + savon) ou se les désinfecter à l'aide d'une solution hydroalcoolique, conformément aux procédures hygiène des mains « équipes opérationnelles » et « visiteur », notamment : - En début et fin de réception - Entre chaque catégorie de produit - Entre chaque aller et venue vers la zone - Après contact avec un emballage ou un objet venant de l'extérieur et/ou non décontaminé ou 1ère utilisation - Avant et après l'échange de documents - Procéder au lavage des mains toutes les heures minimum
	Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	<u>Visiteur provenant de l'extérieur rentrant sur zones</u> : accueil du visiteur sans contact rapproché dans le respect de la distance minimale d'1m. Fournir un kit visiteur qu'il devra impérativement porter UU dont le masque. Respecter les règles d'hygiène des mains. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter les distances entre les personnes <u>Pour la transmission de documents ou d'objets</u> : respecter les règles d'hygiène des mains et de décontamination avant et après échange indiquées ci-dessus. Respecter la distance minimale d'un mètre entre les opérateurs, à minima bras tendus, lors de la transmission. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter la distanciation. Remplir/signer son stylo personnel. Les documents ou objets peuvent être placés dans un emplacement défini (boîte sur une table...). - Pour mieux gérer cette reprise d'activité, mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes et en mettant en place les affichages proposés - Respecter la distance minimale d'1 mètre entre les opérateurs sur les postes de travail ou encore dans les couloirs de circulation. Si besoin, créer des marquages au sol pour respecter les distances entre les personnes - Distanciation des postes de travail de 1M minimum si l'espace le permet - Réduire le nombre d'opérateur travaillant sur un même poste en les planifiant en horaires décalées - Hormis pour le respect des règles HACCP, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ ! - Attribution d'une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements. - Sur une zone ou poste de travail, mettre à disposition du/des opérateur(s) tout le matériel et les équipements nécessaires à leurs missions afin d'éviter allers/venues vers les autres zones et les partages entre personnes - Si échange ou partage de matériel bureautique, d'outils informatiques, de matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc...respecter les règles de nettoyage désinfection et d'hygiène des mains ci-dessus. - Mise en place de support(s) de séparation physique en plexiglass pour protéger les opérateurs entre eux des risques de contaminations. - Accès cuisine interdit à toutes les personnes étrangères au service



Organisation des préparations et de la distribution 2/2

	(SUITE) Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	Dispositions spécifiques à la distribution des repas. - Support de séparation en plexiglass pour protéger le personnel entre eux mais aussi des clients des aérosols contaminés. - Prévoir les modalités de distribution d'eau afin de limiter les contacts. - Pour les équipements partagés en zone de service aux clients (microonde, fontaine à eau, cafetière, machine à jus...) : mettre en place une procédure pour obliger les clients à se désinfecter les mains avec une solution hydroalcoolique (mise à disposition proche de l'équipement en question) avant utilisation de l'équipement, et Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces partagés entre chaque client ou au minimum avant et après chaque service, ou, condamner si cela est possible l'utilisation à l'équipement concerné) - Privilégier les doses uniques pour les condiments et les épices (Sel, poivre, Ketchup...) - Désignation d'une personne dédiée exclusivement à la distribution et au réapprovisionnement de la vaisselle et de tout autre objet nécessaire au repas des clients (cela s'applique pour un self si mode de service « self » ou pour chaque table si le mode de service est à l'assiette, que ce soit en amont de l'arrivée des clients ou une fois le service commencé). - Prévoir un temps de travail plus long pour redresser et/ou renapper chaque table - Désignation d'une personne dédiée à la caisse si caisse "non automatique" - Désignation d'une personne dédiée à l'encaissement et limiter les paiements en espèces. En cas de paiement en espèces et de remise de monnaie, mettez en place une soucoupe pour la déposer (pas de remise de main à main). - Les services de denrées alimentaires doivent se faire à l'aide de pinces et de cuillères pour ne pas les prendre avec la main. - Dématérialisation des menus ou plastification de ceux-ci avec nettoyage désinfection systématique après utilisation par les clients. - Si possible, effectuez la mise en place et les réassorts (dans les vitrines, dans les rayons, etc.) en dehors des heures d'ouverture aux clients, quitte éventuellement à réduire la plage horaire d'ouverture en veillant toutefois à ne pas accroître la concentration de clients dans le magasin - Favoriser le paiement sans contact (voir augmentation de plafond) - Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces de repas entre chaque convive - Nettoyage désinfection des surfaces de repas entre chaque convive conformément au protocole "Quotidien Post-Décontamination" - Privilégier au maximum les échanges de documents par voie numérique (mail, facture, ticket, etc...), le cas échéant, la transmission de document se fait avec le port du masque, bras tendus entre les deux personnes et assurer une bonne hygiène des mains ensuite. - Déposer les déchets dans des poubelles équipées de sacs. Vider les poubelles quotidiennement. - Aérer la zone de service avant et après le service en ouvrant les fenêtres par exemple ou veiller au bon fonctionnement de la ventilation.
	Risques de contaminations par les conditionnements et par les objets déconditionnés 1ère utilisation	<u>Veillez à mettre en place les actions suivantes en cas d'emballage ou d'objet non décontaminé (1ère utilisation) qui rentrerait en zones de préparations « propres » et de distribution (y compris emballages secondaires) :</u> - Nettoyer et désinfecter l'emballage ou l'objet non décontaminé (1ère utilisation) en question. - Déconditionner intégralement dans des contenants propres et désinfectés. - Nettoyer et désinfecter son poste de travail, l'environnement, les équipements et le matériel proche. - Respecter les règles d'hygiène des mains. Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité afin de corriger cet écart en amont.
	Gestion d'un cas suspect ou avéré CoVID-19	- Appliquer les règles et les bonnes pratiques si présence d'un cas Covid-19, port des dispositifs barrière et conduite à tenir Transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 »
	Risques de contaminations par les objets provenant de l'extérieur et objet personnel	Interdire aussi au personnel la possibilité d'introduire en zones propres et/ou sur les surfaces de travail tout objet personnel potentiellement contaminé : - Les effets personnels doivent rester dans leurs vestiaires et/ou dans leurs poches. - Si un effet personnel est trouvé sur une zone ou aperçu dans les mains d'un membre du personnel, ce dernier doit immédiatement le remettre dans son vestiaire ou dans sa poche, nettoyer et désinfecter la zone ou l'effet a été trouvé et/ou assurer une bonne hygiène des mains - Le personnel et/ou l'encadrant CoVID est aussi en droit de demander aux personnes concernées de ranger son objet personnel et si manipulé dans l'enceinte de l'établissement, d'assurer l'hygiène de ses mains.
	Supports d'informations au personnel, aux clients et aux visiteurs	- Affichage des différents protocoles et fiches préventives Adelya cités ci avant - Affichage à la vue des clients de la fiche récapitulative "cher(s) client(s), je vous informe, je vous protège, je vous rassure"

Organisation de l'activité quotidienne en hébergement hôtelier 1/3

Gestes « barrières » à respecter :



Assurer une hygiène parfaite des mains



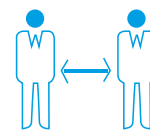
Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne

		- Sensibiliser les opérateurs aux présentes dispositions, aux protocoles, aux procédures citées ici. - Transmettre et mettre à disposition ces derniers et cette présente fiche sur la zone de réception
	Actions préliminaires	<u>Bien mettre à disposition du personnel, des clients et des visiteurs (prestataires) tous les moyens nécessaires :</u> - EPI (personnel) et dispositifs « barrière ». Masques pour tous (obligatoire pour le personnel) et Kits visiteurs pour les visiteurs (prestataires) - Produit(s) nettoyant/désinfectant virucide EN 14476 (personnel) - Supports d'entretien lavables ou à usage unique (personnel) - Sac(s) poubelle(s) permettant de jeter le matériel à usage unique. Mouchoirs papier (pour tous) - Lave mains conforme avec savon, papier essuie mains et poubelle / Solution hydroalcoolique (pour tous)
	Nettoyage et Désinfection	A la reprise d'activité : Décontamination des espaces recevant du public (Chambres d'hôtels, Espaces de réception, banque d'accueil, Kiosque, Salons privés, Bar, Espace lounge...) et des espaces réservés au personnel..., de leurs équipements, de leurs surfaces et des abords extérieurs conformément aux protocoles « Décontamination, reprise d'activité » des zones communes et fréquentées par les clients et le personnel et des zones alimentaires - Organiser les actions de décontamination des surfaces, en répartissant les tâches et en orientant les tâches de chacun afin d'éviter les croisements Au quotidien : Toujours aérer au minimum 10 minutes les zones concernées et notamment les chambres Se référer au protocole « Quotidien post décontamination des zones communes et fréquentées par les clients et le personnel » mais surtout au protocole « Quotidien post décontamination chambre/logement ». Nettoyage désinfection des points de contact, des surfaces utilisées au quotidien, des surfaces propres aux clients...des chambres/des logements et de ces autres zones ci-dessus conformément à ces protocoles, notamment : - A chaque entretien des chambres et/ou à chaque départ et/ou à chaque recouche - Avant et après chaque service, chaque temps de pause, de réunion ou de pic d'affluence des clients (voir plus si possible) - A chaque utilisation si partagée (outils informatiques, bureautiques..., livres, vaisselle restauration, etc...) (si c'est possible) - A chaque rotation d'opérateur sur un même poste de travail, ou surface en particulier - Avant mise en service d'un équipement dans ces zones - Prévoir un temps de préparation des chambres (Nettoyage et désinfection + Changement du linge de lit et de bain + réapprovisionnement des consommables) plus long - Dédier un temps de relation avec un responsable pour mentionner toutes les difficultés rencontrées lors des activités quotidiennes par les salariés ou les intervenants extérieurs dans le respect des nouvelles procédures et la relation avec le client afin de maintenir un niveau d'hygiène élevé et de palier rapidement aux dysfonctionnements constatés Dispositions communes « Décontamination reprise d'activité et « suivi quotidien » : - Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité (feuille de suivi avec validation par signature) - Jeter l'intégralité des poubelles et détritus présents dans la zone à traiter avant toute autre opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Préparez le chariot d'entretien en veillant à y mettre du gel hydroalcoolique et à ne rien oublier pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher un objet manquant. - Le chariot du personnel de nettoyage doit être équipé de produits nettoyants désinfectants EN 14476 - Évitez de secouer la literie ou les serviettes - Évitez tout contact du visage avec la literie, les serviettes, ou tout objet qui aurait pu être en contact avec un client. Entre chaque chambre, jeter les gants à usage unique et procéder à un lavage des mains à l'eau et au savon ou réaliser une désinfection des mains avec une solution hydroalcoolique - Attribuez dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail personnels. Si le chariot et le matériel d'entretien est partagé, il faudra impérativement le nettoyer et le désinfecter entre chaque membre du personnel - Le personnel s'occupant du bionettoyage des chambres, doivent veiller à ce que le circuit de bionettoyage soit bien respecté et à ce qu'aucun point de contact ou surface sensible ne soit oublié.
	Surveillance Encadrement	Si possible « Encadrant(s) CoVID » chargé(s) de faire appliquer les mesures préventives exposées ici au personnel, aux clients et aux visiteurs et de lancer l'alerte auprès du collectif et du responsable du collectif si écarts constatés.
	Dispositifs « barrières »	Port des Dispositifs « barrière » (personnel, clients, visiteurs), notamment du masque lorsque distanciation impossible et/ou doute sur son état de santé. Pour rappel, port du masque obligatoire pour le personnel au sein de l'établissement même seul dans une zone. Mise à disposition via distributeurs sans contact avec le support. Affichage fiche préventive port du masque pour le personnel, les clients et les visiteurs sur les zones - Règles port du masque (tous types) pour les clients (à corriger/compléter avec recommandations gouvernementales) 3 à 6 ans : selon la volonté de l'enfant / 6 à 12 ans : port recommandé / 12 ans et plus : Obligatoire - Possibilité d'installer un distributeur de masques à l'entrée de l'établissement, des zones d'accueil et d'échanges pour munir les personnes qui n'en porteraient pas. Retrait du masque une fois attablé, assis, dans son logement respectif et après 4h d'utilisation.

Organisation de l'activité quotidienne en hébergement hôtelier 2/3

	Hygiène des mains	Se laver les mains (eau + savon) ou se les désinfecter à l'aide d'une solution hydroalcoolique, conformément aux procédures hygiène des mains « équipes opérationnelles », « visiteurs » et « enfants », notamment : - Avant de rentrer dans les zones - Entre chaque chambre après avoir retiré ses gants à UU - Avant et après utilisation d'une zone, d'un objet ou d'une surface partagée - Entre chaque catégorie de produit, de surfaces, d'équipements, etc... (Restauration, hôtellerie, bureaux, informatiques...) - A chaque rotation d'opérateur sur un même poste - Après contact avec un emballage ou un objet venant de l'extérieur et/ou non décontaminé ou 1ère utilisation - Avant et après l'échange de documents Impérativement au niveau de la zone concernée où se trouve le personnel - Procéder au lavage des mains toutes les deux heures au minimum - Mise à disposition de gel hydro alcoolique dans les parties communes, les ascenseurs, les couloirs et à l'accueil et de savon et papier essuie main dans tous les distributeurs et sanitaires
	Risques de contaminations conditionnements et objets déconditionnés 1ère utilisation	Veillez à mettre en place les actions suivantes en cas d'emballage ou d'objet non décontaminé (1ère utilisation) qui rentrerait en zones de travail « propres » ou de circulations « propres », des espaces recevant du public, des chambres ou logements, salles de restauration, bar, zones de circulation, etc... (y compris emballages secondaires) : - Nettoyer et désinfecter l'emballage ou l'objet non décontaminé (1ère utilisation) en question. - Déconditionner intégralement dans des contenants propres et désinfectés. - Nettoyer et désinfecter son poste de travail, l'environnement, les équipements et le matériel proche de la zone concernée - Respecter les règles d'hygiène des mains. Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité afin de corriger cet écart en amont
	Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour le traitement du linge des clients	- Mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes qui y sont indiquées et en mettant en place les affichages proposés pour améliorer la signalisation des flux de circulations. - Se référer à la fiche préventive « Organisation activités des équipes opérationnelles CHR par service et interservices » - Respecter les circuits du propre et du sale conformément aux règles de la norme RABC EN 14065. Il est indispensable d'éviter les contaminations croisées et le croisement entre le linge « propre » et le linge « sale » que ce soit sur le chariot de gestion du linge, le linge « sale » doit être séparé du linge « propre » tout comme dans la circulation et l'acheminement vers les zones de stockage avant gestion par un prestataire extérieur ou vers la buanderie/lingerie si linge traité sur place - Si le linge est traité en interne, bien respecté la marche en avant dans l'espace. Buanderie linge avec zone sale de tri et/ou de lavage, zone de lavage « sale » (Machines Aseptiques) ou dite « intermédiaire, propre/sale » (machines classiques, chargement du linge « sale » et déchargement du linge « propre » donc dans la même zone) et zone de séchage et finition « propre ». Si marche en avant dans l'espace impossible, respecter la marche en avant dans le temps et séparant les phases de traitement du « propre » et du « sale » par des phases de nettoyage désinfection avec produits nettoyants désinfectants EN 14476, se référer au protocole " Quotidien Post Décontamination" - En cas de longs séjours, limiter les "recouches" (changement des draps et nécessaire de bain pendant le séjour) et privilégier par exemple le dépôt du linge en suggérant au client de mettre le linge de bain ou de literie utilisé dans des chariots à linges prévus à cet effet à l'entrée ou à l'extérieur de la chambre. Comme pour les éventuelles mesures environnementales, ne pas réaliser en systématique un changement quotidien du linge de chambre mais plutôt selon la volonté et les demandes des clients durant leur séjour respectif. - Le(s) chariot(s) du personnel de linge tout comme toutes les zones utilisées pour la gestion du linge « propre » et « sale » doivent être équipés de produits nettoyants désinfectants EN 14476, voir protocole " Quotidien Post Décontamination" - Préparez le chariot de linge en veillant à y mettre du gel hydroalcoolique et à ne rien oublier pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher un objet manquant - Veillez à bien nettoyer et désinfecter quotidiennement avec produits nettoyants désinfectants EN 14476, voir protocole " Quotidien Post Décontamination", tous les chariots utilisés pour la gestion du linge « propre » et « sale » et tous les points de contact et surfaces utilisées dans les zones traitement, stockage ou récupération du linge « propre » ou « sale » - En cas de linge traité par une société extérieure, respecter les dispositions générales présentées ci-avant en ce qui concerne l'organisation et le process à suivre entre les différents services CHR et par service et pour la réception et le transport. Attention aussi à bien mettre à disposition de la société extérieure une zone de stockage et de récupération du linge « sale » uniquement destinée à ce linge « sale », propre, ventilée, nettoyer et désinfecter tous les jours, la plus proche possible de la zone de chargement et sans croisement possible avec le linge « propre » - Attention aussi à bien mettre à disposition de la société extérieure une zone de stockage et de réception du linge « propre » uniquement destinée à ce linge « propre », propre, nettoyer et désinfecter tous les jours, la plus proche possible de la zone de déchargement et sans croisement possible avec le linge « sale » - Evidemment, au départ de chaque client en fin de séjour, tout le linge et les textiles de la chambre (dont tapis, coussins, rideaux, etc...) sont retirés afin d'être lavés et désinfectés par passage en machine à 60°C si le textile traité le permet. - ATTENTION à la conduite à tenir en cas d'apparition d'un cas de CoVID-19 dans une chambre et à la procédure de décontamination à adopter. Se référer au protocole « décontamination reprise d'activité » et à la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 » - Pour le traitement et le lavage du linge, se référer aux protocoles « Quotidien Post Décontamination », « décontamination reprise d'activité », mais aussi au protocole « Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en prélavage » du guide ADELYA « sortie de confinement »

Organisation de l'activité quotidienne en hébergement hôtelier 3/3

	Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	Visiteur provenant de l'extérieur (prestataire) rentrant sur zones : Accueil du visiteur sans contact rapproché dans le respect de la distance minimale d'1m. Fournir un kit visiteur qu'il devra porter dont le masque. Respecter les règles d'hygiène des mains. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter les distances entre les personnes Pour la transmission de documents ou d'objets : Respecter les règles d'hygiène des mains et de décontamination avant et après échange indiquées ci-dessus. Respecter la distance minimale d'un mètre entre le personnel, à minima bras tendus, lors de la transmission. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter la distanciation. Remplir/signer son stylo personnel. Les documents ou objets peuvent être placés dans un emplacement défini (boîte sur une table...). - Mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes qui y sont indiquées et en mettant en place les affichages proposés pour améliorer la signalisation des flux de circulations. - Se référer à la fiche préventive « Organisation activités des équipes opérationnelles CHR par service et interservices » - Se référer aussi à la fiche préventive « Organisation de l'accueil et des échanges avec les clients et les visiteurs » - Prévoir un temps adapté et nécessaire entre une entrée et une sortie sur une chambre pour respecter et assurer toutes les dispositions présentées ci-dessous et ci-dessus relatives aux phases de nettoyage désinfection quotidiennes. - Dématérialisation des menus, des guides, des règlements, et autres documents dans les chambres logements et parties communes fréquentées par les clients ou plastification de ceux-ci avec nettoyage désinfection systématique après utilisation par les clients. - Le plus possible, supprimer dans les chambres et dans les lieux communs, toutes les décorations (dont textiles comme les coussins, les tapis), les objets, les équipements, les supports de communications, les magazines, les guides... en libre-service afin que ces derniers ne soient pas partagés et donc source de propagation du virus. Le cas échéant, s'ils doivent impérativement être laissés sur zone et uniquement s'ils peuvent être nettoyés et désinfectés, ils devront l'être au minimum une fois par jour. Se référer au protocole ADELYA « Quotidien post décontamination ». - De même, les articles de toilette sont réduits à l'essentiel et incluent désormais un distributeur de gel hydroalcoolique dans chaque chambre. - Privilégier le service des petits-déjeuners et tout autre repas en chambre ou à emporter - Désignation d'une personne dédiée à la réception ou à la caisse si caisse "non automatique" - Favoriser le paiement sans contact (voir augmentation de plafond) - Pour les réceptionnistes et veilleur de nuit, réglez l'ensemble des conditions de départ avec les clients par téléphone ou par e-mail ; fixez une heure de départ à respecter (échelonnez les heures de départ pour limiter le nombre de clients à la réception), privilégiez l'envoi des documents indispensables par mail ou signature électronique - A la réception de l'hôtel, veillez à assurer un nettoyage et une désinfection des badges et clés des chambres - Prévoir également une zone de dépose des clés et badges des chambres - Toute personne en service doit porter sa tenue de service, un masque et attention aux gestes barrière et notamment au lavage des mains. Si besoin mettre à dispo un distributeur de masques et si le point d'eau est inaccessible, mettre du gel hydroalcoolique à disposition. - Assurer un accès direct en chambre des clients (après lavage des mains ou désinfection avec solution hydroalcoolique) sans pause dans des lieux communs ou autre zone d'attente collective - Pour éviter au maximum les manipulations, les bouteilles d'eau seront disponibles sur demande à la réception. - Les piscines et autres espaces bien être ou de sport seront soumises à des restrictions d'affluence, les chaises longues et les parasols seront espacés les uns des autres afin de respecter la distanciation sociale et proscrire les cartes nécessaires au changement les serviettes mouillées à la fin de la baignade. Mesures à compléter ou à adapter en fonction des mesures gouvernementales
	Risques de contaminations par les conditionnements et par les objets déconditionnés 1ère utilisation	<u>Interdire aussi au personnel la possibilité d'introduire en zones propres et/ou sur les surfaces de travail tout objet personnel potentiellement contaminé :</u> - Les effets personnels doivent rester dans leurs vestiaires et/ou dans leurs poches. - Si un effet personnel est trouvé sur une zone ou aperçu dans les mains d'un membre du personnel, ce dernier doit immédiatement le remettre dans son vestiaire ou dans sa poche, nettoyer et désinfecter la zone ou l'effet a été trouvé et/ou assurer une bonne hygiène des mains Le personnel et/ou l'encadrant CoVID est aussi en droit de demander aux personnes concernées de ranger son objet personnel et si manipulé dans l'enceinte de l'établissement, d'assurer l'hygiène de ses mains.
	Gestion d'un cas suspect ou avéré CoVID-19	- Appliquer les règles et les bonnes pratiques si présence d'un cas Covid-19, port des dispositifs barrière et conduite à tenir - Transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 »
	Supports d'informations au personnel, aux clients et aux visiteurs	- Affichage des différents protocoles et fiches préventives citées ci avant - Affichage à la vue des clients de la fiche récapitulative Adelya "Chers Clients, Je vous informe, je vous protège, je vous rassure"

Organisation activité quotidienne Commerce alimentaire, tout commerce BtoC et vente à emporter 1/4

Gestes « barrières » à respecter :



Assurer une hygiène parfaite des mains



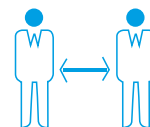
Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades



Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



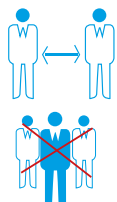
Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne

		- Sensibiliser le personnel aux présentes dispositions, aux protocoles, aux procédures citées ici. - Transmettre et mettre à disposition ces derniers et cette fiche dans les zones concernées
	Actions préliminaires	Bien mettre à disposition du personnel, des clients et des visiteurs (prestataires) tous les moyens nécessaires : - EPI (personnel) et dispositifs « barrière ». Masques pour tous (obligatoire pour le personnel) et Kits visiteurs pour les visiteurs (prestataires) - Produit(s) nettoyant/désinfectant virucide EN 14476 (personnel) - Supports d'entretien lavables ou à usage unique (personnel) - Sac(s) poubelle(s) permettant de jeter le matériel à usage unique. Mouchoirs papier (pour tous) - Lave mains conforme avec savon, papier essuie mains et poubelle / Solution hydroalcoolique (pour tous)
	Nettoyage et Désinfection	A la reprise d'activité : Décontamination des espaces de vente recevant du public (Pour les professions alimentaires (traiteurs, boulangerie, pâtisserie...) et pour tout autre commerce BtoC...) et des espaces réservés au personnel..., de leurs équipements, de leurs surfaces et des abords extérieurs conformément aux protocoles « Décontamination, reprise d'activité » des zones communes et fréquentées par les clients et le personnel et des zones alimentaires - Organiser les actions de décontamination des surfaces, en répartissant les tâches et en orientant les tâches de chacun afin d'éviter les croisements - Même pour ces espaces de vente, attribuez dans la mesure du possible des outils de travail personnels pour la décontamination des locaux (lavettes, franges...) - Veillez à ce qu'aucun point de contact de la zone ne soit oublié lors de l'opération de nettoyage et désinfection (Poignées de portes, interrupteurs, rambarde de sécurité...) - Jeter l'intégralité des poubelles et débris présents dans la zone - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone Au quotidien : Toujours aérer au minimum 10 minutes les zones concernées et notamment les zones closes Se référer au protocole « Quotidien post décontamination des zones communes et fréquentées par les clients et le personnel ». Nettoyage désinfection des points de contact, des surfaces utilisées au quotidien, des surfaces propres aux clients... des chambres/des logements et de ces autres zones ci-dessus conformément à ces protocoles, notamment : - Jetez les éléments à usage unique utilisés par les clients et qui seraient restés à l'issue de la journée - Réalisation du nettoyage et de la désinfection quotidienne des espaces de vente, conformément au plan de nettoyage mis en place. Ceci au minimum avant et après chaque service et sinon le plus souvent possible notamment pour les surfaces au contact des clients comme les vitrines, la zone de retrait par le client, la zone de paiement, etc... - Nettoyage et désinfection systématique des plateaux et tout autre support de service - Dédiez un temps de relation avec un responsable pour mentionner toutes les difficultés rencontrées lors des activités quotidiennes par les salariés ou les intervenants extérieurs dans le respect des nouvelles procédures et la relation avec le client afin de maintenir un niveau d'hygiène élevé et de palier rapidement aux dysfonctionnements constatés Dispositions communes « Décontamination reprise d'activité et « suivi quotidien » : - Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité (feuille de suivi avec validation par signature) - Jeter l'intégralité des poubelles et débris présents dans la zone à traiter avant toute autre opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Préparez le chariot d'entretien en veillant à y mettre du gel hydroalcoolique et à ne rien oublier pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher un objet manquant. - Le chariot du personnel de nettoyage doit être équipé de produits nettoyants désinfectants EN 14476 - Attribuez dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail personnels. Si le chariot et le matériel d'entretien est partagé, il faudra impérativement le nettoyer et le désinfecter entre chaque membre du personnel
	Surveillance Encadrement	Si possible « Encadrant(s) CoVID » chargé(s) de faire appliquer les mesures préventives exposées ici au personnel, aux clients et aux visiteurs et de lancer l'alerte auprès du collectif et du responsable du collectif si écarts constatés.
	Dispositifs « barrières »	Port des Dispositifs « barrière » (personnel, clients, visiteurs), notamment du masque lorsque distanciation impossible et/ou doute sur son état de santé. Pour rappel, port du masque obligatoire pour le personnel au sein de l'établissement même seul dans une zone. Mise à disposition via distributeurs sans contact avec le support. Affichage fiche préventive port du masque pour le personnel, les clients et les visiteurs sur les zones - Règles port du masque (tous types) pour les clients (à corriger/compléter avec recommandations gouvernementales) 3 à 6 ans : selon la volonté de l'enfant / 6 à 12 ans : port recommandé / 12 ans et plus : Obligatoire - Possibilité d'installer un distributeur de masques sur les espaces de vente pour munir les personnes qui n'en porteraient pas. Retrait du masque une fois attablé, assis, dans son logement respectif et après 4h d'utilisation.

Organisation activité quotidienne Commerce alimentaire, tout commerce BtoC et vente à emporter 2/4

	Hygiène des mains	Se laver les mains (eau + savon) ou se les désinfecter à l'aide d'une solution hydroalcoolique, conformément aux procédures hygiène des mains « équipes opérationnelles », « visiteurs » et « enfants », notamment : - Avant de rentrer sur zone - Après avoir retiré ses gants à UU - Avant et après utilisation d'une zone, d'un objet ou d'une surface partagée - Entre chaque catégorie de produit, de surfaces, d'équipements, etc... (Restauration, hôtellerie, bureaux, informatiques...) - A chaque rotation d'opérateur sur un même poste - Après contact avec un emballage ou un objet venant de l'extérieur et/ou non décontaminé ou 1ère utilisation - Avant et après l'échange de documents - Entre chaque catégorie de denrées alimentaires Impérativement au niveau de la zone concernée où se trouve le personnel - Procéder au lavage des mains toutes les deux heures au minimum pour le personnel - Mise à disposition de gel hydro alcoolique sur les espaces de vente et de savon et papier essuie main dans tous les distributeurs des sanitaires proches de l'espace de vente pour les clients et les visiteurs puissent l'hygiène de leurs mains.
	Risques de contaminations conditionnements et objets déconditionnés 1ère utilisation	Veillez à mettre en place les actions suivantes en cas d'emballage ou d'objet non décontaminé (1ère utilisation) qui rentrerait en zones de travail « propres », des espaces de vente, des zones de circulation, etc... (y compris emballages secondaires) : - Nettoyer et désinfecter l'emballage ou l'objet non décontaminé (1ère utilisation) en question. - Déconditionner intégralement dans des contenants propres et désinfectés. - Nettoyer et désinfecter son poste de travail, l'environnement, les équipements et le matériel proche de la zone concernée - Respecter les règles d'hygiène des mains. Attention à bien valider ces actions sur des feuille de suivi/traçabilité afin de corriger cet écart en amont
	Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	Visiteur provenant de l'extérieur (prestataire) rentrant sur zones : Accueil du visiteur sans contact rapproché dans le respect de la distance minimale d'1m. Fournir un kit visiteur qu'il devra porter dont le masque. Respecter les règles d'hygiène des mains. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter les distances entre les personnes Pour la transmission de documents ou d'objets : Respecter les règles d'hygiène des mains et de décontamination avant et après échange indiquées ci-dessus. Respecter la distance minimale d'un mètre entre le personnel, à minima bras tendus, lors de la transmission. Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter la distanciation. Remplir/signer son stylo personnel. Les documents ou objets peuvent être placés dans un emplacement défini (boite sur une table...). - Mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes qui y sont indiquées et en mettant en place les affichages proposés pour améliorer la signalisation des flux de circulations. - Se référer aussi à la fiche préventive « Réception des marchandises » - Cette fiche reprend aussi toutes les dispositions communes et pertinentes ici des fiches « Organisation activités des équipes opérationnelles CHR par service et interservices », « Organisation de l'accueil et des échanges avec les clients et les visiteurs », « Organisation des préparations et de la distribution », « Organisation du service et de la restauration » Dispositions liées aux Gestes barrière, dispositifs barrière et hygiène des mains - Hormis pour le respect des règles HACCP, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ !! - Toute personne en service et/ou devant l'espace de vente et en contact avec les clients doit porter sa tenue de service, un masque et respecter les gestes « barrière », notamment l'hygiène des mains. Si besoin mettre à disposition un distributeur de masques sans contact avec le support et si le point d'eau est inaccessible, solution hydroalcoolique à disposition. - Rappeler oralement les gestes barrière aux clients au début de chaque repas notamment le fait de ne pas partager de la nourriture, de l'eau, des couverts. Dispositions pour permettre la distanciation sociale d'un mètre et mesures le cas échéant - Distanciation des postes de service de 1M minimum si l'espace le permet - Réduire le nombre d'opérateur sur un même poste en les planifiant en horaires décalées et/ou augmenter le nb de services - Attribution d'une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements. - Sur une zone ou poste de travail, mettre à disposition du/des opérateur(s) tout le matériel et les équipements nécessaires à leurs missions afin d'éviter allers/venues vers les autres zones et les partages entre personnes - Support de séparation en plexiglass pour protéger les agents entre eux mais aussi des clients des risques de contamination - Désignation d'une personne dédiée à l'encaissement et limiter les paiements en espèces. En cas de paiement en espèces et de remise de monnaie, mettez en place une soucoupe pour la déposer (pas de remise de main à main) - Favoriser le paiement sans contact (voir augmentation de plafond)

Organisation activité quotidienne Commerce alimentaire, tout commerce BtoC et vente à emporter 3/4



(SUITE) Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale

- Désignation d'une personne dédiée exclusivement à la distribution et au réapprovisionnement de la vaisselle et de tout autre objet nécessaire au repas des clients
- Désignation d'une personne dédiée à la caisse si caisse "non automatique"
- Organisation du service entre chaque membre du personnel afin de respecter le plus possible la distanciation sociale malgré les phases obligatoires de travail en équipe et la proximité
- Augmentation des espaces de repas ou diminution du nombre de tables dans la salle (ou de chaises / de tabourets si comptoir ou bar) afin que chaque client puisse se restaurer en respectant la distanciation d'1 mètre ou tout au moins que chaque table chaque assise soit distante d'un mètre (pour une table accueillant plusieurs personnes d'un même groupe). Mesure à mettre en place et à compléter avec les mesures gouvernementales
- Pour la gestion des files d'attente sur l'accès à l'espace de vente et au débarrassement, marquage au sol pour respecter les distances entre les opérateurs et/ou entre les clients
- En cas d'impossibilité de restauration dans les lieux habituels dans le respect des prescriptions précédentes, la restauration peut se faire en chambre ou dans le logement respectif du client sous forme de plateaux ou de paniers repas, dans le respect des règles d'hygiène et du respect de la chaîne du froid.
- En cas d'assistance aux clients pour la prise des repas, port du masque et assurer son hygiène des mains entre chaque contact pour les personnes portant assistance
- Privilégier au maximum les échanges de documents par voie numérique (mail, etc...), le cas échéant, la transmission de document se fait avec le port du masque, bras tendus entre les deux personnes et assurer une bonne hygiène des mains ensuite.
- Si possible et si la configuration des locaux le permet, aérer le local de prise des repas avant et après en ouvrant les fenêtres par exemple ou veiller au bon fonctionnement de la ventilation
- Assurer une signalétique facile à comprendre et visible (panneaux, fléchages, couleurs rouge/vert...) comme sur la fiche préventive « Organisation de la reprise d'activité »
- L'accueil des clients doit se faire sans contact rapproché dans le respect de la distance minimale d'1 m et des autres gestes barrière. Si besoin d'entrée dans l'établissement via l'espace de vente, un masque doit être donné et porté dès le moment où le client est en circulation dans l'établissement au contact des autres clients même si distanciation respectée (retrait du masque si client assis, attablé ou dans son logement respectif) et les mains doivent être lavés avant de rentrer. Il faut définir dans l'établissement les autres gestes à adopter pour limiter les risques au cours de cette étape.
- Définir un sens de circulation dans le respect des règles d'incendie et d'évacuation, privilégier le sens unique de circulation. A défaut, définir un sens de circulation prioritaire et Limiter les croisements en définissant des zones d'attente adaptées au respect de la distanciation physique.
- Si besoin est, Placer un ou des accueillants aux entrées de l'établissement pour filtrer les arrivées et le flux de personnes
- Privilégier l'entrée par plusieurs accès pour diviser le volume du flux. Dans le cas de figure où cette division n'est pas possible, les mesures relevées ci-dessus s'appliquent avec une vigilance accrue sur le respect de la distanciation physique des arrivants
- A Défaut de pouvoir maintenir cette distance, dans n'importe quelle zone, le port du masque sera nécessaire
- Maintenir les portes d'entrée (porte, portail et/ou tourniquet) ouvertes pendant l'accueil (pour autant que les enjeux de sécurité le permettent) pour limiter les points de contact. Ce principe ne doit pas faire obstacle aux règles d'évacuation incendie (par exemple les portes coupe-feu non asservies doivent être maintenues fermées)
- Définir les modalités d'occupation des lieux communs en fonction du nombre de clients afin de respecter la distanciation
- Éviter au maximum les installations de tables en face à face (malgré une distance supérieure à un mètre)
- Respecter une distance d'au moins 1M entre les chaises et entre les tables (entre personnel et clients et entre les clients)
- Limiter les déplacements, les croisements à l'intérieur des lieux communs, par exemple par la mise en place d'un sens de circulation à l'intérieur de la zone qui peut être matérialisé au sol.
- Eloigner les tables des portes de façon à respecter la distanciation physique lors de l'entrée dans ces lieux communs.
- Maintien de la distanciation de 1M minimum dans les zones extérieures ou intérieures dans les files d'attente, en croisement de flux dans les couloirs...
- Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes. Dans les locaux exigus, assurer de préférence des emplacements fixes pour chaque personne ou sa zone d'évolution matérialisée si c'est pertinent
- Possibilité de mettre à disposition par exemple des stylos qui seront donnés aux clients afin de limiter les échanges.
- Neutraliser le mobilier et le matériel non nécessaire (le mobilier neutralisé peut être matérialisé par une signalétique)

Organisation activité quotidienne Commerce alimentaire, tout commerce BtoC et vente à emporter 4/4

	(SUITE2) Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	Dispositions pour limiter le partage et règles de nettoyage désinfection le cas échéant - Prévoir les modalités de distribution d'eau de manière à limiter les contacts - Proscrire l'utilisation de micro-ondes collectifs - Privilégier les doses uniques pour les condiments et les épices (Sel, poivre, Ketchup...) - Dématérialisation des menus ou plastification de ceux-ci avec nettoyage désinfection systématique après utilisation par les clients. - Si échange ou partage de matériel bureautique, d'outils informatiques, de matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc...respecter les règles de nettoyage désinfection et d'hygiène des mains ci-dessus. - Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces de repas entre chaque client (tables, chaises, couverts et vaisselle / de débarrassage...) - Nettoyage désinfection des surfaces de repas entre chaque client conformément au protocole "Quotidien Post-Décontamination" - Pour les équipements partagés en zone de restauration clients (microonde, fontaine à eau, cafetière, machine à jus...) : mettre en place une procédure pour obliger les clients à se désinfecter les mains avec une solution hydroalcoolique (mise à disposition proche de l'équipement en question) avant utilisation de l'équipement, et Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces partagés entre chaque client ou au minimum avant et après chaque service, ou, condamner si cela est possible l'utilisation à l'équipement concerné) - Si des objets sont échangés entre le personnel et/ou avec les clients, demander aux personnes d'assurer une désinfection avec une solution hydroalcoolique avant utilisation et échange. Indiquer cette disposition par un affichage et mettre à dispo de la solution hydroalcoolique. - Déposer les déchets dans des poubelles équipées de sacs. Vider les poubelles dès que nécessaire Dispositions spécifiques Commerce alimentaire, Vente à emporter - Définir un sens de circulation unique pour les clients qui entrent et un autre pour les clients qui sortent afin d'éviter les croisements entre les différentes files. Assurez aussi la séparation des deux files par tout moyen visible (marquage sol, ruban de séparation...) - Les services de denrées alimentaires doivent se faire à l'aide de pinces et de cuillères pour ne pas les prendre avec la main. - Si possible, effectuez la mise en place et les réassorts (dans les vitrines, dans les rayons, etc.) en dehors des heures d'ouverture aux clients, quitte éventuellement à réduire la plage horaire d'ouverture en veillant toutefois à ne pas accroître la concentration de clients dans le magasin Les clients et les visiteurs devront être informés clairement notamment : - Des conditions d'ouverture et de fermeture de l'établissement pour éviter un engorgement à l'entrée. - De leur rôle actif dans le respect des gestes barrières - De l'interdiction de pénétrer dans l'établissement si la personne concernée est contaminée - Des horaires à respecter pour éviter les rassemblements à l'entrée et à l'accueil de l'établissement - De l'organisation de la restauration Mesures à compléter ou à adapter en fonction des mesures gouvernementales
	Risques de contaminations par les objets provenant de l'extérieur et objet personnel	Interdire aussi au personnel la possibilité d'introduire en zones propres et/ou sur les surfaces de travail tout objet personnel potentiellement contaminé : - Les effets personnels doivent rester dans leurs vestiaires et/ou dans leurs poches. - Si un effet personnel est trouvé sur une zone ou aperçu dans les mains d'un membre du personnel, ce dernier doit immédiatement le remettre dans son vestiaire ou dans sa poche, nettoyer et désinfecter la zone où l'effet a été trouvé et/ou assurer une bonne hygiène des mains Le personnel et/ou l'encadrant CoVID est aussi en droit de demander aux personnes concernées de ranger son objet personnel et si manipulé dans l'enceinte de l'établissement, d'assurer l'hygiène de ses mains.
	Gestion d'un cas suspect ou avéré CoVID-19	- Appliquer les règles et les bonnes pratiques si présence d'un cas Covid-19, port des dispositifs barrière et conduite à tenir - Transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 »
	Supports d'informations au personnel, aux clients et aux visiteurs	- Affichage des différents protocoles et fiches préventives citées ci avant - Affichage à la vue des clients de la fiche récapitulative Adelya "Chers Clients, Je vous informe, je vous protège, je vous rassure"

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR

Cher(s) client(s), cette trame d'audit d'analyses des risques a été établie dans l'objectif de la réouverture prévue des établissements de restauration commerciale (Cafés, Hôtels, Restaurants, Traiteur...). Il convient de rappeler que les actions de prévention sanitaire pour la lutte CoVID-19 seront à appliquer en continu avant et après la réouverture des locaux. Cette trame vient donc en appui de l'objectif cité et vient compléter la doctrine élaborée par les autorités sanitaires du pays et toutes.

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Cher(s) client(s), cette trame d'audit d'analyses des risques a été établie dans l'objectif de la réouverture prévue des établissements de restauration commerciale (Cafés, Hôtels, Restaurants, Traiteur...). Il convient de rappeler que les actions de prévention sanitaire pour la lutte CoVID-19 seront à appliquer en continu avant et après la réouverture des locaux. Cette trame vient donc en appui de l'objectif cité et vient compléter la doctrine élaborée par les autorités sanitaires du pays et toutes les Bonnes Pratiques d'Hygiène déjà appliquées.

Identification Etablissement	Suis-je concerné ?	Actions à mettre en place		Réponse, Recommandation, Plan d'actions
Nom de l'établissement				
Formation Hygiène des locaux déjà suivie		Oui	Non	
Nom, Prénom du (de la) Chef (ou du (de la) Responsable du service		Oui	Non	
Date de réouverture prévue : <i>En fonction de la date de réouverture prévue, et en appui avec le protocole sanitaire du ministère pour les entreprises et les fiches du ministère par métier, cette trame vous servira à analyser les risques au sein de votre établissement liés au Covid19 et vous permettra de les contenir au maximum</i>		Oui	Non	
Avez-vous nommé un agent "Vigie-CoVID" ? <i>Un agent « Vigie-CoVID » peut être désigné par collectif et par période de travail. Sa mission sera de surveiller l'application de l'ensemble des mesures de protection « COVID » (gestes barrières, désinfection...) et de lancer l'alerte auprès du collectif et du responsable du collectif si tel n'est pas le cas.</i>		Oui	Non	
Nom de l'agent "Vigie-CoVID"		Oui	Non	
Evaluation de la situation (selon les services et interservices)				
L'ensemble du personnel sera -t- il présent le jour de la reprise ? <i>Il est important de déterminer le nombre de personnes dans l'équipe qui seront présentes le jour de la reprise et les jours suivants pour s'équiper en conséquence et répartir les rôles.</i>		Oui	Non	
Y a-t-il eu des cas positifs au CoVID-19 au sein de l'équipe ? <i>Là aussi il est important de faire le point avec les membres de l'équipe quant à une éventuelle contamination afin de savoir si les règles de confinement (14 jours) ont bien été respectées</i>		Oui	Non	
Les personnes contaminées ont-elles été jugées aptes à reprendre ? <i>Faire le point sur l'état de santé de toute l'équipe afin de savoir s'ils sont aptes à reprendre, si les traitements ont bien été suivis et ainsi détecter les éventuels signes de reprise de la maladie et autres...</i>		Oui	Non	
Combien de jours de nettoyage désinfection seront nécessaires avant la réouverture ? Avez-vous organisé cette étape conformément au protocole " Reprise d'activité Adelya" (Règles préliminaires, sensibilisation du personnel, désignation d'une ou plusieurs personnes responsable, moyens matériels, produits et consommables requis pour assurer cette étape, décontamination du linge, dégratage complet conformément à votre plan d'hygiène, décontamination des éléments mobiles (stylos, caisse enregistreuse, Terminal paiement, Menus, Cendrier ...) Pouvant être transmis entre le personnel et les clients ou intervenants extérieurs, décontamination des surfaces et sols, décontamination aérienne si nécessaire) ? <i>Pour ce redémarrage il faut prévoir quelques jours afin de procéder au nettoyage et à la désinfection complète de l'établissement et à la nouvelle organisation pour contenir les risques de transmission du Covid19. Veillez à bien respecter les étapes détaillées dans le protocole et la trame afin d'avoir la bonne marche à suivre.</i> - Commandes produits et EPI + dispositifs barrière à réaliser - Vérifier les stocks - Réunion d'équipe - Point avec votre direction - Répartition des rôles - Sensibilisation du personnel - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité et quotidien post décontamination (feuille de suivi avec validation par signature)		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Avez-vous pensé à organiser et mettre en place la décontamination des surfaces au quotidien après reprise ? Avez-vous organisé cette étape conformément au protocole "Quotidien Post-Décontamination" (Règles préliminaires, agents tous bien formés aux règles d'hygiène, port des EPI + dispositifs barrière, matériel adapté, Organisation des services, des postes, des activités, des pauses, des circulations... en appliquant la distanciation physique et en évitant les contaminations et les flux de circulations croisées, sensibilisation du personnel, mise à disposition des moyens nécessaires au respect des gestes barrières, moyen matériels, produits et consommables pour assurer cette tâche) ? <i>Après la reprise d'activité, il faudra prévoir le nettoyage et la désinfection quotidienne des surfaces importantes et en contact très fréquent avec le personnel, les clients et les intervenants extérieurs, comme les points de contact conformément au protocole ADELYA « Quotidien Post décontamination ». Tous les jours, prévoir donc du temps pour cette nouvelle organisation et cette étape pour contenir les risques de transmission du Covid19. Veillez à bien respecter les étapes détaillées dans le protocole et la trame afin d'avoir la bonne marche à suivre.</i> - Commandes produits et EPI + dispositifs barrière à réaliser - Vérifier les stocks - Réunion d'équipe - Point avec votre direction - Formation du personnel et du personnel d'entretien extérieur au port du masque. Port obligatoire pour le personnel, même seul sur zone - Répartition des rôles - Sensibilisation du personnel et des intervenants extérieurs - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité et quotidien post décontamination (feuille de suivi avec validation par signature)		Oui	Non	
De quels EPI + dispositifs barrière pour le personnel est ce que vous disposez pour la décontamination pré réouverture ? <i>Cet item pose la question de l'engagement du responsable à fournir à l'équipe les équipements de protection individuelle pour se protéger et protéger les autres en plus de l'application des gestes barrières.</i> - Se référer fiche préventive « dispositifs barrière / Gestion cas Covid-19 » - Se référer à la fiche préventive « port du masque » - Affichages de ces fiches préventives - Commandes produits et EPI + Dispositifs barrière à réaliser - Vérifier les stocks - Point avec votre direction - Répartition des rôles - Transmission des fiches préventives et-Sensibilisation du personnel et des intervenants extérieurs.		Oui	Non	• Tenue de travail • Masques, gants à usage unique • Lunettes de sécurité ou visière faciale (facultatif et ou recommandation de la direction) • Surchaussures (Stock en cas de CoVID déclaré) • Tabliers ou blouses (Stock en cas de CoVID déclaré) • Kit visiteurs (Stock en cas de CoVID déclaré)
Des dispositions et EPI sont-ils mis en place à l'infirmerie ou dans une autre zone de l'établissement pour traiter les cas suspects ? <i>En cas de suspicion, l'infirmerie ou la zone dédiée sera celle en première ligne qui entrera en contact avec un potentiel malade. Il faudra donc prendre des dispositions afin de pouvoir traiter ces cas suspects sans prendre le risque de propager la maladie.</i> - Se référer fiche préventive « dispositifs barrière / Gestion cas Covid-19 » - Se référer à la fiche préventive « port du masque » - Affichages de ces fiches préventives - Isolement immédiat du cas suspect dans une pièce prévue à cet effet - Fermeture complète de l'établissement le temps de procéder à une décontamination totale des locaux (1 ou 2 jours). Se référer au protocole « reprise d'activité » ADELYA. - Faire remonter l'information au responsable "Vigie-CoVID" désigné - Respect et affichage des GESTES « BARRIERE » notamment une hygiène des mains impeccable. Se référer à la fiche préventive « gestes barrière » - Mettre à disposition de l'infirmerie en permanence des masques adaptés (FFP2 ou FFP3 filtrants, ainsi que des blouses ou tabliers (usage unique ou coton lavable après utilisation, ou KITS VISITEURS usage unique), des charlottes ou des calots usage unique, des surchaussures jetables, des lunettes de protection ou écran facial et des gants jetables. - Transmission des fiches préventives et-Sensibilisation du personnel		Oui	Non	• Tenue de travail • Masques FFP2, FFP3 ; gants à usage unique • Lunettes de sécurité ou visière faciale (facultatif et ou recommandation de la direction) • Surchaussures (Stock en cas de CoVID déclaré) • Tabliers ou blouses (Stock en cas de CoVID déclaré) • Kit visiteurs (Stock en cas de CoVID déclaré) • Aération régulière de la pièce

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

De quels EPI + dispositifs barrière pour le personnel est ce que je dispose pour l'activité quotidienne post décontamination et réouverture ? <i>Cet item pose la question de l'engagement du responsable à fournir à l'équipe les équipements de protection individuelle pour se protéger et protéger les autres en plus de l'application des gestes barrières</i> - Se référer fiche préventive « dispositifs barrière / Gestion cas Covid-19 » - Se référer à la fiche préventive « port du masque » - Affichages de ces fiches préventives - Commandes produits et EPI + Dispositifs barrière à réaliser - Vérifier les stocks - Point avec votre direction - Répartition des rôles - Transmission des fiches préventives Sensibilisation du personnel et des intervenants extérieurs - Formation du personnel et des intervenants extérieurs aux gestes barrière - Les autorités sanitaires recommandent le port du masque pour tous les clients sauf lorsqu'ils sont attablés veillez donc à exiger le port du masque à l'entrée de la boutique ou à prendre d'autres mesures pour les clients n'en ayant pas - Il appartient à chaque employeur de fournir en masque son personnel en contact direct ou non avec les clients ainsi que les personnels d'entretien et de restauration.		Oui	Non	• Tenue de travail adaptée • Masques, gants à usage unique • Lunettes de sécurité ou visière faciale (facultatif et ou recommandation de la direction) • Surchaussures (Stock en cas de CoVID déclaré) • Tabliers ou blouses (Stock en cas de CoVID déclaré) • Kit visiteurs (Stock en cas de CoVID déclaré)
Hygiène du personnel				
Y a -t-il des kits visiteurs accessibles pour toute personne venant de l'extérieur ? <i>Les kits visiteurs pour les personnes étrangères au service, souvent oubliés en restauration commerciale comme collective vont devenir encore plus important afin d'isoler toute personne venue de l'extérieur et qui serait amenée à fréquenter la cuisine et les locaux de l'établissement (Commercial, livreur ...) Veillez donc à avoir un kit complet avec blouse, Surchaussures, Charlotte, Masque de protection.</i> - Vérifier les stocks - Installation de distributeurs aux différentes entrées de l'établissement et ne nécessitant pas de contact avec les supports - Sensibiliser et responsabiliser le personnel au port des Kits visiteurs pour les intervenants extérieurs - Affichage et (ou) transmission du protocole		Oui	Oui	
Les vestiaires sanitaires du personnel sont-ils propres et en bon état ? Ont-ils suivi le protocole de décontamination Adelya ? <i>Les vestiaires sanitaires du personnel (Casiers, Lavabo, WC, Poignées de portes ...) doivent être entièrement nettoyés et désinfectés avec un produit virucide (Voir liste produits indiqués dans l'annexe protocole ADELYA « Décontamination Reprise d'activité » ci jointe).</i> - Commandes produits et EPI + Dispositifs barrière à réaliser - Vérifier les stocks - Répartition des rôles - Sensibiliser et responsabiliser le personnel - Affichage et (ou) transmission du protocole - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature) - Votre site étant fermé depuis plusieurs semaines, évaluer le risque LEGIONELLE et prendre les mesures préventives en conséquence (purge des circuits d'eau chaude sanitaire, prélèvements par laboratoires accrédités COFRAC et analyses, fermeture éventuelle pour traitement si présence LEGIONELLE)		Oui	Non	
Y a -t- il une organisation et moyens nécessaires (matériel, produits consommables) pour l'application quotidienne de la désinfection des surfaces vestiaires sanitaires ? <i>Les vestiaires sanitaires du personnel (casiers, Lavabo, WC, Poignées de portes ...) seront très fréquentés tous les jours et seront de vraies zones à risques. Ils doivent être entièrement nettoyés et désinfectés avec un produit virucide (Voir liste produits indiqués dans l'annexe protocole ci jointe « Quotidien post décontamination ») et ce tous les jours.</i>		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

- <i>Commandes produits et EPI + Dispositifs barrière à réaliser</i> - <i>Vérifier les stocks</i> - <i>Répartition des rôles</i> - <i>Sensibiliser et responsabiliser le personnel</i> - <i>Mettre à disposition sur zone tous les produits nécessaires pour la mise en œuvre du protocole.</i> - <i>Affichage et (ou) transmission du protocole « quotidien post décontamination »</i> - <i>Mettre en place la traçabilité des actions de désinfection quotidienne post décontamination (feuille de suivi avec validation par signature)</i>				
Y a -t- il suffisamment de lave mains, sont-ils en bon état, propres et fonctionnels ? <i>Le lavage des mains étant particulièrement efficace sur le Covid19 de par sa nature de virus type enveloppé (enveloppe attaquée par la détergence), il est primordial de s'assurer que les lave mains sont fonctionnels et propres.</i> - <i>Vérifier l'état de chaque lave main</i> - <i>Remonter à la direction les dysfonctionnements</i> - <i>Réaliser les travaux nécessaires</i> - <i>Sensibiliser et responsabiliser le personnel et les intervenants extérieurs</i> - <i>Affichage et (ou) transmission du protocole « décontamination reprise d'activité » ADELYA</i> - <i>Procéder au décrassage des lave mains (étape 4 protocole « Adelya reprise d'activité » et Se référer à votre plan d'hygiène en place)</i> - <i>Votre site étant fermé depuis plusieurs semaines, évaluer le risque LEGIONELLE et prendre les mesures préventives en conséquence (purge des circuits d'eau chaude sanitaire, prélèvements par laboratoires accrédités COFRAC et analyses, fermeture éventuelle pour traitement si présence LEGIONELLE)</i>		Oui	Non	
Le personnel se lave-t-il fréquemment les mains ? <i>La sensibilisation du personnel au lavage des mains est très importante afin de favoriser l'élimination du virus et limiter les risques de transmissions manuportées.</i> - <i>Sensibiliser et responsabiliser le personnel et les intervenants extérieurs</i> - <i>Affichage et transmission des bonnes pratiques "Hygiène des mains " et de la méthodologie de lavage des mains (Voir protocoles hygiène des mains ci-joints)</i>		Oui	Non	
Les laves mains sont-ils équipés et fournis en savon doux ou en savon désinfectant (selon dispo fournisseur) et en essuie mains ? <i>Conformément aux règles HACCP et renforcé par les risques de l'épidémie actuelle, il faut s'assurer que le savon présent sur les laves mains soit bien désinfectant (en revanche les sanitaires clients peuvent être équipés en savon doux), et que les lave mains disposent de suffisamment de papier essuie mains</i> - <i>Vérification des postes</i> - <i>Vérification des stocks</i> - <i>Commande si nécessaire</i> - <i>Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour le personnel et les intervenants extérieurs</i>		Oui	Non	
Uniquement si le personnel n'a pas accès au lave mains avez-vous pensé à équiper le personnel de flacon de gel hydroalcoolique pour toutes les zones de travail ? <i>La friction avec le gel hydroalcoolique ne saurait se substituer au lavage des mains, voilà pourquoi il est primordial de sensibiliser le personnel au lavage des mains et de n'utiliser le gel hydroalcoolique que dans des cas précis.</i> - <i>Vérification des postes</i> - <i>Vérification des stocks</i> - <i>Commande si nécessaire</i> - <i>Affichage protocole hygiène des mains « antisepsie rapide » Adelya pour le personnel et les intervenants extérieurs</i> - <i>Transmission et Sensibiliser responsabiliser le personnel et les intervenants extérieurs</i>				

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Quelles sont les mesures mises en place pour appliquer la distanciation dans les vestiaires ? <i>Aussi souvent que possible, la distanciation physique doit être appliquée au sein de l'entreprise, le moment du changement des tenues étant un moment sensible et propice aux contaminations croisées, nous recommandons d'appliquer les solutions ci-contre.</i> - Rotation lors des changements de tenues - Distanciation des casiers/vestiaires de 1M minimum - Mise à disposition des masques à l'entrée - Désignation d'un responsable "Vigie-CoVID" - Affichage des gestes barrière ADELYA - Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes		Oui	Non	
Port du masque respecté et bon usage des gants <i>Pour compléter la tenue quotidienne, le port du masque est obligatoire pour le personnel, même seul dans une zone, car il permet de limiter les transmissions par les aérosols. Il faut aussi veiller à se laver les mains après chaque changement de gants</i> - Personnel et intervenants extérieurs formés aux règles HACCP, et au port des EPI - Sensibilisation du personnel au respect des bonnes pratiques d'hygiène élémentaires (GBPH) et aux gestes barrière - Affichage et transmission protocole hygiène des mains - Affichage et transmission fiche préventive gestes barrières - Affichage et transmission fiche préventive port du masque		Oui	Non	
Les tenues de travail sont-elles propres et seront-elles lavées post protocole décontamination ? Au quotidien après chaque service ? <i>Le lavage des tenues de travail est également très important, en l'absence de lessive désinfectante, conformément aux protocoles "ADELYA Décontamination reprise d'activité et quotidien post décontamination" il est nécessaire de procéder à un lavage des tenues professionnelles à minimum 60°, les matières des vêtements professionnels le permettant, la désinfection sera ainsi réalisée.</i> - Commandes produits et EPI + Dispositifs barrière à réaliser - Vérifier les stocks - Répartition des rôles - Sensibiliser et responsabiliser le personnel - Affichage et (ou) transmission du protocole		Non	Non	
Comportement professionnel adapté (Respect des règles d'hygiène et des nouvelles mesures mises en place, Respect des interdictions de fumer, vapoter, protection des plaies) ? <i>Plus que les gestes barrière et les EPI + dispositifs barrière, le comportement et la responsabilité de tout un chacun est l'élément central de la limitation de la propagation du virus veiller donc à sensibiliser le personnel au respect des règles et à la bonne conduite en général.</i> - Personnel formé aux règles d'hygiène HACCP, au port du masque - Sensibilisation du personnel au respect des bonnes pratiques d'hygiène élémentaires (GBPH) et aux gestes barrière - Affichage et transmission protocole hygiène des mains - Affichage et transmission fiche préventive gestes barrières - Affichage et transmission fiche préventive port du masque		Oui	Non	
Comportement adapté et respect des gestes barrières contre les risques de contamination des surfaces et des autres personnes (Toux dans le coude, lavage des mains ...) <i>Un des gestes barrière consiste à tousser dans son coude lorsque la toux vient afin d'éviter de propager les microgouttelettes qui pourraient potentiellement être source de contamination.</i> - Agents formés aux règles HACCP, au port du masque - Respect des bonnes pratiques d'hygiène élémentaires (GBPH) - Sensibilisation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et au respect des gestes barrière - Affichage et transmission protocole hygiène des mains - Affichage et transmission fiche préventive gestes barrières - Affichage et transmission fiche préventive port du masque		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Le personnel fait-il bien la distinction entre les produits nettoyants et les produits désinfectants ? <i>Il est très important de rappeler que l'utilisation d'un produit désinfectant sur une surface sale n'est pas efficace, il faut soit utiliser un produit nettoyant et nettoyer la surface avant désinfection soit utiliser un produit nettoyant désinfectant et respecter les temps de contacts préconisés afin d'avoir une utilisation parfaite des produits.</i> - Sensibilisation du personnel - Affichage et transmission des protocoles décontamination reprise d'activité et quotidien post décontamination - Formation à l'utilisation des produits et aux bonnes pratiques (feuille de présence)		Oui	Non	
Hygiène des locaux, Nettoyage et désinfection générale				
Décontamination de l'ensemble des locaux et des zones dont les abords extérieurs (Abords extérieurs de l'établissement, Chambre d'hôtel, couloirs et espaces communs, salle de restaurant, Bar, Hall d'accueil, Terrasse, Cafétaria, Self, Réfectoire, Salon privé, Cuisine, Cave, Salle de repos du personnel, locaux buanderie...) <i>Faire le tour de l'ensemble des locaux et zones, donnant accès et au sein de l'établissement afin tout d'abord de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et qui n'aurait pas été traité avant le confinement, puis afin de procéder à la décontamination de tous les locaux et zones cités dont dispose l'établissement.</i> - Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité" - Aération des pièces intérieures citées ci haut pendant 10 minutes - Jeter l'intégralité des poubelles et détritus présents dans les locaux ou à l'extérieur - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à l'établissement et des surfaces à l'intérieur des locaux - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	
Nettoyage et désinfection quotidienne de l'ensemble des locaux et des zones dont les abords extérieurs (Abords extérieurs de l'établissement, Chambre d'hôtel, couloirs et espaces communs, salle de restaurant, Bar, Hall d'accueil, Terrasse, Cafétaria, Self, Réfectoire, Salon privé, Cuisine, Cave, Salle de repos du personnel, locaux buanderie...) <i>Faire le tour de l'ensemble des locaux et zones, donnant accès et au sein de l'établissement afin tout d'abord de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination à l'issue de la journée puis procéder au nettoyage et à la décontamination de tous les locaux cités dont dispose l'établissement et qui ont été fréquentées par le personnel ou les clients.</i> - Se référer au protocole "Quotidien post décontamination" - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Aération des pièces pendant 10 minutes - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à chacune des zones de l'établissement (Poignées de portes, interrupteurs, télécommande, boutons, rambarde d'escalier...) et des surfaces à l'intérieur des locaux - Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage désinfection quotidienne (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles - Veiller spécialement dans les chambres d'hôtels à ce que le circuit de bionettoyage soit respecté en faisant le tour de la chambre en respectant les règles de bionettoyage élémentaires (code couleurs lavettes, aller du plus propre au plus sale avec chaque couleur, règle du support unique pour chaque chambre et zone, ne surtout pas bionettoyer plusieurs chambres ou zones avec une même lavette ou MOP)				

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Décontamination des points de contacts de l'ensemble des locaux et des zones (Abords extérieurs de l'établissement, Chambres d'hôtel, couloirs et espaces communs, salles de restaurant, Bars, Hall d'accueil, Terrasses, Cafétaria, Self, Réfectoire, Salon privé, Cuisine, Cave, Salle de repos du personnel, locaux buanderie...) (Poignées de portes, clés, cadre de porte, télécommandes, terminal de paiement, rambarde d'escalier, rebord de comptoir, téléphones, clavier, souris...) <i>Les points de contact présentent la particularité d'être des zones fortement à risques de par le fait que "tout le monde" personnel comme clients et intervenants extérieurs, touche ces surfaces Sur l'ensemble des locaux et zones citées, il faut donc veiller à ce que les points de contact soient décontaminés individuellement avant réouverture à l'aide d'un produit nettoyant désinfectant. Supprimer d'abord tout ce qui pourrait être une source de contamination et qui n'aurait pas été traité avant le confinement, puis afin de procéder à la décontamination de tous les points de contact dans les locaux et zones cités dont dispose l'établissement.</i> - <i>Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité"</i> - <i>Aération des pièces intérieures citées ci haut pendant 10 minutes</i> - <i>Jeter l'intégralité des poubelles et détritus présents dans les locaux ou à l'extérieur</i> - <i>Veiller spécialement dans les chambres d'hôtels à ce que le circuit de bionettoyage soit respecté en faisant le tour de la chambre</i> - <i>Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération</i> - <i>Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à l'établissement et des surfaces à l'intérieur des locaux</i> - <i>Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature)</i> - <i>Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles</i>		Oui	Non	
Nettoyage et désinfection quotidien des points de contacts de l'ensemble des locaux et des zones (Abords extérieurs de l'établissement, Chambre d'hôtel, couloirs et espaces communs, salle de restaurant, Bar, Hall d'accueil, Terrasse, Cafétaria, Self, Réfectoire, Salon privé, Cuisine, Cave, Salle de repos du personnel, locaux buanderie...) (Poignées de portes, clés, cadre de porte, télécommandes, terminal de paiement, rambarde d'escalier, rebord de comptoir, téléphones, clavier, souris...) <i>Les points de contact présentent la particularité d'être des zones fortement à risques de par le fait que "tout le monde" personnel comme clients et intervenants extérieurs, touche ces surfaces Sur l'ensemble des locaux et zones citées, il faut donc veiller à ce que les points de contact soient nettoyés et désinfectés régulièrement, avant et après mais aussi pendant le service entre deux clients également à l'aide d'un produit nettoyant désinfectant. Supprimer d'abord tout ce qui pourrait être une source de contamination et procéder au nettoyage et décontamination de tous les points de contact dans les locaux et zones cités dont dispose l'établissement.</i> - <i>Se référer au protocole 'Quotidien, Post décontamination'</i> - <i>Aération des pièces intérieures fermées citées ci haut pendant 10 minutes</i> - <i>Jeter l'intégralité des poubelles et détritus présents dans les locaux ou à l'extérieur</i> - <i>Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération</i> - <i>Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à l'établissement et des surfaces à l'intérieur des locaux</i> - <i>Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature)</i> - <i>Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles</i> - <i>Veiller spécialement dans les chambres d'hôtels à ce que le circuit de bionettoyage soit respecté en faisant le tour de la chambre en respectant les règles de bionettoyage élémentaires (code couleurs lavettes, aller du plus propre au plus sale avec chaque couleur, règle du support unique pour chaque chambre et zone, ne surtout pas bionettoyer plusieurs chambres ou zones avec une même lavette ou MOP)</i>		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Décontamination des sanitaires (Sanitaires du personnel, sanitaires des clients...) <i>Procéder à une action de décontamination dans l'ensemble des sanitaires du personnel et des clients en supprimant tout ce qui pourrait être une source de contamination et qui n'aurait pas été traité avant le confinement et afin de procéder à la décontamination de ces zones en prenant soin de décontaminer aussi les points de contact extérieurs donnant accès aux sanitaires (poignées de portes, surface à portée de main sur la porte ...).</i> - Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité" - Jeter l'intégralité des poubelles et détritres présents dans les locaux ou à l'extérieur - Aération des pièces intérieures fermées citées ci haut 10 minutes - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de la zone - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel et des intervenants extérieurs à l'affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	
Nettoyage et désinfection quotidienne des sanitaires (Sanitaires du personnel, sanitaires des clients...) <i>Nettoyer et désinfecter à l'issue de la journée ou en cours de journée tous les sanitaires utilisés du personnel et des clients en supprimant tout ce qui pourrait être une source de contamination et en procédant au nettoyage et à la décontamination de ces zones en prenant soin de décontaminer aussi les points de contact extérieurs donnant accès aux sanitaires (poignées de portes, surface à portée de main sur la porte ...).</i> - Aération des pièces pendant 10 minutes - Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité" - Sensibiliser et responsabiliser le personnel à la mise en œuvre du protocole « quotidien post décontamination » et aux produits à utiliser afin qu'ils soient en parfait autonomie sur la décontamination quotidienne des surfaces sanitaires qu'ils ont utilisé à titre personnel - Mettre à disposition sur zone tous les produits nécessaires pour la mise en œuvre du protocole - Jeter les poubelles ou détritres présents des locaux ou à l'extérieur - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de la zone - Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage et de désinfection quotidienne (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel à l'affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	
Bien-fondé de l'utilisation des produits ? <i>S'assurer que les produits utilisés soient les bons en fonction de leurs propriétés nettoyantes et ou désinfectantes et que l'utilisation qui en est faite est conforme.</i> - Se référer à votre plan d'hygiène en place et aux fiches techniques des produits utilisés - Se référer et compléter avec les protocoles "Décontamination reprise d'activité" et "Quotidien post décontamination" - Vérifier les stocks et commande à réaliser - Réunion d'équipe - Répartition des rôles - Sensibilisation du personnel et les intervenants extérieurs et transmission des protocoles		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Port des EPI et dispositifs barrières pour les opérations de décontamination et de nettoyage désinfection <i>Ne pas oublier que les EPI + dispositifs barrière ne servent pas seulement à se protéger du CoVID-19 mais aussi à se protéger la peau et les voies respiratoires, veillez donc à ce que l'ensemble du personnel utilisant des produits le fassent en toute sécurité.</i> - Commandes produits et EPI + dispositifs barrière à réaliser - Vérifier les stocks - Répartition des rôles - Sensibilisation du personnel et des intervenants extérieurs		Oui	Non	
Décontamination des chaussures du personnel et des clients <i>Pour limiter les contaminations qui pourraient être véhiculées par les chaussures, par le personnel avant qu'ils ne se changent ou lors de leurs pauses de travail, et par les visiteurs et par les clients lors de leurs entrées en salle de restauration</i> - Possibilité de mettre en place des tapis de décontamination à l'entrée des zones concernées et pertinentes pour leur mise en place - Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité" et "Quotidien post décontamination" - Sensibilisation du personnel - Transmission et affichage des protocoles		Oui	Non	
Process organisation des activités du personnel par service et entre les différents services : <i>Équipe de direction, administratif, gestionnaires, personnel accueil, service médical, Service, barman, Animation, Personnel spécialisé, Cuisinier, agent de restauration, Agent de maintenance. Magasinier, Agent d'entretien, lingère, veilleur de nuit, Responsable d'équipe, ...</i>				
Réception des marchandises				
Des consignes ont-elles été transmises pour limiter les contacts lors de la réception des marchandises ? <i>L'accueil du chauffeur doit se faire sans contact rapproché dans le respect de la distance minimale d'1m et des autres gestes barrière.</i> - Si besoin d'entrée dans des zones sensibles comme en zone alimentaire et cuisine, ou en buanderie, lingerie, un kit visiteur complet doit être donné et l'hygiène des mains doivent être assurée avant de rentrer. Il faut définir dans l'établissement les autres gestes à adopter pour limiter les risques au cours de cette étape. Le port du masque est obligatoire, et une bonne hygiène des mains suffiront pour accueillir et équiper le livreur. - Se référer à la fiche "Prévention, Réception des marchandises" - Se référer aussi à la fiche méthodique « reprise d'activité » - Absence de contact entre le livreur et la personne qui réceptionne /à défaut distance de 1M minimum - Mise à disposition des dispositifs barrières à l'entrée au niveau du poste réception dont masque et poste de lavage des mains ou de désinfection avec du gel hydroalcoolique - Désignation d'un responsable "Vigie-CoVID" - Affichage des gestes barrière - Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes - Sensibilisation du personnel et transmission des protocoles - Déconditionner au maximum dans des éléments prévus à cet effet les livraisons afin de laisser à l'extérieur ou de jeter immédiatement les contenants de livraison (cartons, plastiques ...) - Pour les livraisons dans l'établissement, s'assurer que les Chauffeurs, après Communication avec le destinataire ou son représentant, laissent les colis devant l'accueil de l'établissement en mettant en œuvre des méthodes alternatives qui confirment la bonne livraison et ne récupèrent pas nécessairement la signature du destinataire. - Adapter le protocole de sécurité en ajoutant le risque COVID-19		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Décontamination de la zone de réception des marchandises dont les abords extérieurs de la zone <i>Faire le tour de l'ensemble de la zone et des accès extérieurs à la zone de réception afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces zones.</i> - Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité" - Jeter l'intégralité des poubelles et détritus présents dans les locaux ou à l'extérieur - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	
Nettoyage et désinfection quotidienne de la zone de réception des marchandises. <i>Faire le tour de l'ensemble de la zone dont ceux donnant accès à la zone de réception afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers. Comme cette zone croise les différentes catégories de denrées et donc les différents types d'emballages potentiellement contaminés, il est nécessaire de procéder à une opération de nettoyage et de désinfection entre chaque catégorie de produits et ou chaque aller venue vers la zone et de veiller à ce que les produits de nettoyage désinfection soient présents sur place.</i> - Se référer au protocole "Quotidien post décontamination" - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage désinfection quotidienne et durant les différentes étapes de la réception (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	
Quelles actions ont été mises en place pour limiter les risques de contamination par les matériaux de conditionnement (Carton, plastique ...) (matières premières alimentaires, matériel alimentaire, équipements alimentaires, équipements informatiques bureautiques...) <i>Le SARS-CoV-2 pouvant survivre sur les surfaces inertes pendant des durées variées (Sur une surface en cuivre jusqu'à 4 heures, sur du carton jusqu'à 24 heures, sur du plastique et de l'acier inoxydable jusqu'à 2 à 3 jours), il est donc nécessaire de proscrire l'entrée de ces emballages extérieurs sur les zones de travail ou d'activités comme les tables et les plans de préparations alimentaires, les zones de restauration et autres surfaces sensibles comme toutes surfaces de travail, quel que soit la zone considérée. Pour ce faire nous préconisons les actions ci-contre.</i> - Aération des pièces pendant 10 minutes - Se référer à la fiche prévention réception des marchandises - Se référer à la fiche méthodique « reprise d'activité » pour la mise en place des actions ci-dessous avec affichages. - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des postes de réception et de l'environnement proche entre chaque type de réception (matières premières alimentaires, matériel alimentaire, équipements CHR, équipements informatiques bureautiques ...). Se référer au protocole ADELYA « quotidien post décontamination » - Sensibilisation du personnel et transmission des protocoles - Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage désinfection quotidienne et durant les différentes étapes de la réception (feuille de suivi avec validation par signature)		Oui	Non	1) Déconditionnement intégral dans des contenants propres et réservés à la circulation en zones d'activité et ou de travail 2) Possibilité de laisser en attente 72h les conditionnements livrés en zone de réception afin de laisser le Virus s'inactiver avant traitement des livraisons

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Comportement adapté et respect des gestes barrière contre les risques de contamination des denrées des surfaces, des autres personnes et des visiteurs (toux dans le coude, lavage régulier des mains, absence de salutation physique ...) <i>Un des gestes barrières consiste à tousser dans son coude lorsque la toux vient afin d'éviter de propager les microgouttelettes qui pourraient potentiellement être source de contamination en cas de maladie asymptomatique par exemple.</i> - Personnel formé aux règles d'hygiène élémentaires, HACCP, RABC... - Sensibilisation du personnel au respect des bonnes pratiques d'hygiène élémentaires (GBPH), au port du masque et aux gestes barrière - Affichage et transmission protocole hygiène des mains - Affichage et transmission fiche préventive gestes barrières - Affichage et transmission fiche préventive port du masque		Oui	Non	
Stockage des livraisons				
Décontamination des zones de stockage des marchandises (Réserve matériel, zones de stockage diverses ...) <i>La préparation des locaux de stockage nécessite un nettoyage et une désinfection approfondie. Veillez à démonter le plus possible les éléments de stockage afin de les passer au lave-vaisselle ou en plonge manuelle pour désinfection si possible, à défaut un passage d'un produit nettoyant désinfectant virucide EN 14476 avec une lavette propre sera efficace. Faire le tour de l'ensemble de la zone et des accès extérieurs à la zone de stockage afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers.</i> - Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité" - Jeter l'intégralité des poubelles et détritus présents dans les locaux ou à l'extérieur - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	
Nettoyage et désinfection quotidienne de la zone de stockage des marchandises (Réserve matériel, zones de stockage diverses ...) <i>Faire le tour de l'ensemble de la zone dont ceux donnant accès à la zone de stockage afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers. Comme cette zone croise les différentes catégories de denrées et donc les différents types d'emballages potentiellement contaminés, il est nécessaire de procéder à une opération de nettoyage et de désinfection entre chaque catégorie de produits et ou chaque aller venue vers la zone et de veiller à ce que les produits de nettoyage désinfection soient présents sur place.</i> - Se référer au protocole "Quotidien post décontamination" - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage désinfection quotidienne et durant les différentes étapes de la réception (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichages et transmission des protocoles		Oui	Non	
Y a -t- il suffisamment de locaux, d'espace de stockage, d'équipements et de matériels pour déconditionner et stocker le matériel, les objets, les équipements...livrés ? <i>En fonction des recommandations suivies pour la réception et le stockage il vous faudra augmenter fortement vos capacités de stockage tant en termes d'espace, d'équipements que de matériel de stockage (bacs de rangements, nombre d'étagères ...).</i>		Oui	Non	1) Déconditionnement intégral dans des contenants propres et réservés à la circulation en zones d'activité et ou de travail

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

<i>Des équipements propres et décontaminés au préalable doivent servir au stockage du matériel, des objets, des équipements...livrés après leur déconditionnement en zone de réception et avant d'arriver en zone de stockage et/ou en zones de travail, de service ou d'activités</i> - Vérifier l'espace et le matériel disponible - Racheter du matériel le cas échéant - Se référer à la fiche prévention Réception des marchandises - Se référer à la fiche méthodique « reprise d'activité » pour la mise en place des actions ci-dessous avec affichages.				2) Possibilité de laisser en attente 72h les conditionnements livrés en zone de réception afin de laisser le Virus s'inactiver avant traitement des livraisons
Avez-vous fait attention à mettre en place des éléments de prévention pour n'inclure aucun élément de l'extérieur dans des zones de stockage « propres », de travail, de préparations, de service, etc... - Vérification dans tous les locaux - Sensibilisation du personnel à n'inclure aucun élément de l'extérieur dans les zones de stockage - Le cas échéant, nettoyage et désinfection de ces derniers conformément au protocole "Quotidien Post décontamination" - Sensibilisation du personnel, affichage et transmission des protocoles - Sensibilisation du personnel, affichage et transmission de la fiche préventive « réception des marchandises » - Se référer à la fiche méthodique « reprise d'activité » pour la mise en place des actions ci-dessous avec affichages.		Oui	Non	
Transport et Livraisons (par le personnel de l'établissement – véhicule de service) (repas, préparations, équipements CHR, personnes physiques interservices ou clients, linge, matières premières alimentaires...)				
Décontamination de la zone du coffre de chargement et du poste de conduite <i>Le véhicule de transport/de livraison nécessite un nettoyage et une désinfection approfondie. Faire le tour de l'ensemble de la zone afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers.</i> - Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité" - Jeter l'intégralité des poubelles et détritres présents dans la zone - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	
Nettoyage et désinfection quotidienne du coffre de chargement et du poste de conduite <i>La propagation du virus pouvant se faire d'un conducteur à un autre via les surfaces touchées au niveau du coffre et du poste de conduite, il faudra procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers entre chaque conducteur/passager et avant et après chaque service.</i> - Se référer au protocole "Quotidien post décontamination" - Jeter l'intégralité des poubelles et détritres présents dans les locaux - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage désinfection (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	
Y a -t- il une organisation et moyens nécessaires (matériel, produits consommables) pour l'application quotidienne de la désinfection du coffre de chargement et du poste de conduite ? <i>Le poste de conduite et le coffre de chargement doivent être entièrement nettoyés et désinfectés.</i> - Commandes produits, matériels et EPI + dispositifs barrière à réaliser - Vérifier les stocks		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

- Répartition des rôles - Sensibiliser et responsabiliser le personnel - Affichage et (ou) transmission du protocole - Mettre en place la traçabilité des actions de désinfection quotidienne post décontamination (feuille de suivi avec validation par signature)				
Équipements pour rangement satisfaisants - Vérifier l'espace et le matériel disponible - Racheter du matériel le cas échéant - Se référer à la fiche "Prévention, Réception des marchandises" - Se référer à la fiche "Véhicule de Livraison" - Se référer à la fiche méthodique « reprise d'activité » pour la mise en place des actions ci-dessous avec affichages.		Oui	Non	
Dispositions préventives relatives au véhicule et organisation du transport pour limiter la propagation du virus sur les surfaces, les matières transportées et entre les personnes, respect des gestes barrière. <i>Le véhicule de transport est aussi un élément sensible.</i> - Se référer à la fiche " Prévention et réception des marchandises" et se référer à la fiche " Véhicule de livraison" - Se référer à la fiche méthodique « reprise d'activité » pour la mise en place des actions ci-dessous avec affichages. - Sensibilisation, affichage et transmission des protocoles et fiches au personnel - Nettoyage et désinfection aussi bien habitacle conducteur que le coffre de chargement avec les produits utilisés en cuisine et conformément aux protocoles Adelya " Décontamination reprise d'activité " et " Quotidien Post-Décontamination". - Veillez aussi à appliquer certaines règles lors de l'utilisation des véhicules (Limiter le nombre de passagers) - Respecter la distance minimale entre personnes situées dans le véhicule - Affichage gestes barrière - Assurer une bonne hygiène des mains avant de pénétrer dans le véhicule - Affichage protocoles hygiène des mains - Equiper chaque véhicule utilisé à minima de gel hydro alcoolique, de petits sacs poubelles permettant de jeter les papiers mouchoirs ou tout élément souillé, répéter ces gestes avant de s'installer dans le véhicule mais aussi en fin de service. - Mêmes mesures d'hygiène à adopter lors des opérations en station-service et aux péages.		Oui	Non	
Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place sur les différents postes afin de limiter les risques de propagation du virus pendant les activités de la journée entre les différents services CHR.				
Mise en œuvre et respect des dispositions permettant de limiter la propagation du virus. <i>Une application au maximum de la distanciation sociale, de la rotation du personnel, du lavage des mains et tout autre gestes barrière, des bonnes pratiques d'hygiène élémentaires (BPH) et des règles HACCP et RABC permettant de limiter les contaminations croisées.</i> - Se référer à la fiche " Prévention Organisation des activités des équipes opérationnelles par service et entre les services ". Transmettre cette fiche, sensibiliser tout le personnel et l'afficher - Pour mieux gérer cette reprise d'activité, mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes qui y sont indiquées et en mettant en place les affichages proposés pour notamment améliorer par exemple la signalisation des flux de circulations de personnes et ainsi respecter la distanciation sociale.		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Néanmoins, la check liste des mesures à mettre en place sont ci-dessous :

- Désignation d'un responsable "Vigie-CoVID" sur chaque zone sensible afin de faire respecter les règles et faire remonter les écarts et actions à mener pour les corriger

Dispositions liées aux Gestes barrière, dispositifs barrière et hygiène des mains

- Appliquer les gestes barrières ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « gestes barrière »
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène par tous et notamment une hygiène des mains impeccable, ; transmettre sensibiliser et afficher les protocoles hygiène des mains pour les équipes opérationnelles,
- Procéder au lavage des mains toutes les deux heures au minimum
- Dans les salles de réunion, Mettre à disposition du gel hydroalcoolique sur la table, notamment s'il y a échange de documents papiers.
- Mise à dispositions de masques pour le personnel à porter notamment lors de la présence de clients sans distanciation sociale possible.
- Appliquer les règles du port du masque ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « port du masque »
- Appliquer les règles et les bonnes pratiques si présence d'un cas Covid-19, port des dispositifs barrière et conduite à tenir. Transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 »
- Mise à disposition possible et non obligatoire des masques à l'entrée des zones concernées pour le public et toute personne extérieure
- Hormis pour le respect des règles HACCP, RABC, et si cas suspecté de CoVID 19, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ !

Dispositions pour permettre la distanciation sociale d'un mètre et mesures le cas échéant

- Maintien de la distanciation de 1M minimum dans les salles, dans les zones de travail, dans les files d'attente, dans les zones communes, en croisement de flux dans les couloirs, lors des repas dans les salles de restauration ou du personnel...
- Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes. Dans les locaux exigus, assurer de préférence des emplacements fixes pour chaque personne ou sa zone d'évolution matérialisée si c'est pertinent.
- Limiter l'accès aux espaces Communs pour permettre à chacun de respecter les règles de distanciation sociale.
- Aménager les locaux de sorte qu'au moins un mètre soit laissé entre les places assises.
- En bureaux et salles de réunion partagés, ne pas se placer en face à face et respecter la distanciation physique. Utiliser des sièges distants d'au moins 1 mètre
- Rester au même bureau toute la journée. Si possible affecter individuellement les places (ex : Chacun se place au même endroit entre 2 périodes de télétravail).
- Limiter au strict minimum les déplacements à l'intérieur de l'établissement
- Echelonner les horaires de présence dans les parties communes et les périodes de repas
- A Défaut de pouvoir maintenir cette distance dans les couloirs, dans n'importe quelle zone, le port du masque est de toute façon obligatoire
- Il est recommandé aussi d'éviter de parler trop fort car plus de risque d'aérosols et surtout privilégier les discussions côte à côte que face à face et dans un lieu ouvert que dans une salle fermée

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

- Privilégier au maximum les échanges de documents par voie numérique (mail, Visio conférence etc...), le cas échéant, la transmission de document se fait avec le port du masque, bras tendus entre les deux personnes et assurer une bonne hygiène des mains ensuite.
- Organisation des activités, des réunions, des travaux en équipe en respectant le plus possible la distanciation sociale malgré les phases obligatoires de travail en équipe et la proximité.
- Attribution d'une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements.
- Réduire l'effectif présent en Continuant le télétravail pour une partie du personnel quand cela est possible en fonction des organisations prévues par la direction ou de l'établissement.
- En salle de réunion et locaux communs, Si possible, bloquer les portes en position ouverte (pour renouveler l'air et éviter les contacts multiples de la poignée) si cela n'affecte pas les dispositions de la maîtrise du risque incendie
- Support de séparation en plexiglass pour protéger le personnel entre eux sur leur poste de travail ou lors de réunion des risques de dissémination des aérosols contaminés.

Dispositions pour limiter le partage et règles de nettoyage désinfection le cas échéant

- Attention aux échanges de matériel bureautique, d'outils informatiques, d'outillage, de machines, d'équipements, etc. Préférer un matériel individuel pouvant être nettoyé entre chaque utilisateur en début/fin de poste. Stylo inclus. Par exemple, pour le personnel technique de maintenance, Éviter le partage des outils et privilégier l'affectation individuelle des caisses à outils. Dans le cas où ce n'est pas possible, les nettoyer avant et après chaque utilisation à l'aide de produits désinfectants adaptés virucides EN 14476 conformément au protocole ADELYA « quotidien post décontamination ».
- Préconiser un outillage individuel des ATM, du personnel hôteliers, des serveurs, des barmans, etc...
- Transférer le matériel d'une zone de travail (bureau ou entretien maintenance) à l'autre par dépose dans une zone d'attente, pendant quelques heures, voire une journée si la désinfection n'est pas possible.
- Veiller à la désinfection quotidienne des points de contact
- Veiller à la désinfection régulière des appareils collectifs (imprimantes, photocopieurs, chariots hôteliers, équipements salle du personnel...)
- Privilégier que chacun prenne en charge de nettoyer désinfecter son poste en début et en fin de journée avec un kit fourni de produits désinfectants adaptés virucides EN 14476 conformément au protocole ADELYA « quotidien post décontamination » (clavier et plan de travail par exemple).
- Action à mettre en place en cas d'emballage non décontaminé qui rentrerait en zone de travail, de préparations, de service, etc...
- Bureaux individuels, zones communes, salle du personnel, vestiaires et open space : supprimer des placards le maximum d'objets (cadres photos, stylos...) qui compliquent le nettoyage désinfection journalier.
- Désinfecter les objets qu'on ramène chez soi ou les laisser dans une zone d'attente arrivé à la maison.

Dispositions d'ordre général et informations aux clients

- Aération des pièces pendant 10 minutes
- Informer les clients des mesures mises en vigueur et à respecter

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Process organisation de l'arrivée, des déplacements et des activités des clients (avec le personnel)

Accès aux vestiaires sanitaires communs, salle de restauration, accueil, aménagement des espaces communs, gestion des circulations, ...

Organisation et dispositions pour l'accueil des clients et des visiteurs, pour la gestion des flux de circulation dans les couloirs et toutes parties communes servant à la circulation des clients, des visiteurs et du personnel, et pour les lieux de vie et espace communs

Dispositions prises pour l'accueil et l'échange avec les clients pour limiter la propagation du virus.

En fonction des recommandations suivies pour l'organisation quotidienne, il conviendra d'adapter un espace et une organisation aussi pour l'accueil et pour l'échange avec les clients et les visiteurs.

- *Se référer à la fiche " Prévention Organisation de l'accueil et des échanges avec les clients et les visiteurs". Transmettre cette fiche, sensibiliser tout le personnel et l'afficher*
- *Pour mieux gérer cette reprise d'activité, mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes qui y sont indiquées et en mettant en place les affichages proposés pour notamment améliorer par exemple la signalisation des flux de circulations de personnes et ainsi respecter la distanciation sociale.*

Néanmoins, la check liste des mesures à mettre en place sont ci-dessous :

- *Désignation d'un responsable "Vigie-CoVID" sur chaque zone sensible afin de faire respecter les règles et faire remonter les écarts et actions à mener pour les corriger*

Dispositions liées aux Gestes barrière, dispositifs barrière et hygiène des mains

- *Mise à disposition des dispositifs barrières à l'entrée au niveau du poste accueil dont masque et poste de lavage des mains ou de désinfection avec du gel hydroalcoolique*
- *Appliquer les gestes barrières ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « gestes barrière »*
- *Respect des bonnes pratiques d'hygiène par tous et notamment une hygiène des mains impeccable, ; transmettre sensibiliser et afficher les protocoles hygiène des mains pour le personnel, les clients, les visiteurs et les enfants*
- *Procéder au lavage des mains toutes les 2h minimum pour le personnel*
- *Port du masque obligatoire pour l'accueillant et solution hydroalcoolique à la disposition de la personne qui accueille.*
- *Règles, port du masque (tous types) pour les tranches d'âges, 3 à 6 ans, 6 à 12 ans et 12 ans et plus (préconisations données par Adelya et en attente de recommandations gouvernementale)*
- *Possibilité d'installer un distributeur de masques à l'entrée de la zone d'accueil pour munir les clients qui n'en porteraient pas (encadré par une personne responsable adulte si destiné à être utilisé par les enfants). Retrait du masque après sa durée d'utilisation*
- *Appliquer les règles du port du masque ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « port du masque »*
- *Appliquer les règles et les bonnes pratiques si présence d'un cas Covid-19, port des dispositifs barrière et conduite à tenir. Transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 »*
- *Hormis pour le respect des règles HACCP, RABC, et si cas suspecté de CoVID 19, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ !*
- *Vérifier l'espace, les EPI et le matériel disponible*
- *Racheter du matériel le cas échéant*

Oui

Non

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Dispositions pour permettre la distanciation sociale d'un mètre et mesures le cas échéant

- L'accueil doit se faire sans contact rapproché dans le respect de la distance minimale d'1m et des autres gestes barrière.
Pour les visiteurs, Si besoin d'entrée dans les zones sensibles l'établissement (cuisine, buanderie, lingerie, offices, chambres propres.), un kit visiteur complet doit être donné et les mains doivent être lavés avant de rentrer. Il faut définir dans l'établissement les autres gestes à adopter pour limiter les risques au cours de cette étape.
- Privilégier l'accueil en extérieur ou si impossible dans une pièce dédiée ou les règles de distanciation seront appliquées et qui pourra être nettoyée et désinfectée le plus souvent possible.
- Maintien de la distanciation de 1M minimum dans les zones extérieures ou intérieures dans les files d'attente, en croisement de flux dans les couloirs...
- Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes. Dans les locaux exigus, assurer de préférence des emplacements fixes pour chaque personne ou sa zone d'évolution matérialisée si c'est pertinent.
- Assurer une signalétique facile à comprendre et visible (panneaux, fléchages, couleurs rouge/vert...) comme sur la fiche préventive « Organisation de la reprise d'activité »
- Définir un sens de circulation dans le respect des règles d'incendie et d'évacuation, privilégier le sens unique de circulation. A défaut, définir un sens de circulation prioritaire et Limiter les croisements en définissant des zones d'attente adaptées au respect de la distanciation physique.
- Assurer la distanciation physique dans tous les Contextes et tous les espaces de circulation notamment aux abords des salles communes et de vie des clients et des sanitaires.
- Placer un ou plusieurs accueillants aux entrées de l'établissement pour filtrer les arrivées et le flux de personnes.
- Limiter l'accès aux espaces Communs pour permettre à chacun de respecter les règles de distanciation sociale.
- Identifier les flux d'entrée et de sortie en les dissociant dans le cas où la configuration des locaux le permet. Si la configuration ne le permet pas, il doit être défini un sens prioritaire de passage pour assurer la distanciation physique.
- Maintenir la distanciation physique dans la file d'entrée et en croisement de flux piéton par tous moyens possibles (panneaux, marquage au sol, rubalise, barrières...) afin notamment d'assurer la sécurité vis-à-vis de la circulation des véhicules.
- Privilégier l'entrée par plusieurs accès pour diviser le volume du flux. Dans le cas de figure où cette division n'est pas possible, les mesures relevées ci-dessus s'appliquent avec une vigilance accrue sur le respect de la distanciation physique des arrivants
- Privilégier une arrivée échelonnée, par zone du ou des bâtiments (étage, aile...).
- A Défaut de pouvoir maintenir cette distance, dans n'importe quelle zone, le port du masque est de toute façon obligatoire
- Maintenir les portes d'entrée (porte, portail et/ou tourniquet) ouvertes pendant l'accueil (pour autant que les enjeux de sécurité le permettent) pour limiter les points de contact. Ce principe ne doit pas faire obstacle aux règles d'évacuation incendie (par exemple les portes coupe-feu non asservies doivent être maintenues fermées).
- Prévoir une séparation physique (telle que plexiglass) entre le personnel d'accueil et les clients / les visiteurs.
- Définir les modalités d'occupation des lieux communs en fonction du nombre de clients afin de respecter la distanciation d'1M.
- Eviter au maximum les installations de tables en face à face (malgré une distance supérieure à un mètre)
- Respecter une distance d'au moins un mètre entre les tables et entre les tables (entre personnel et clients et entre les clients).

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

- Limiter les déplacements, les croisements à l'intérieur des lieux communs, par exemple par la mise en place d'un sens de circulation à l'intérieur de la zone qui peut être matérialisé au sol. - Privilégier l'entrée aux lieux communs par plusieurs accès pour diviser le volume du flux. - Eloigner les tables des portes de façon à respecter la distanciation physique lors de l'entrée dans ces lieux communs. <u>Dispositions pour limiter le partage et règles de nettoyage désinfection le cas échéant.</u> - Veiller à la désinfection quotidienne des points de contact - Veiller à l'absence d'échanges d'objets personnel et proscrire l'utilisation de matériels collectifs. Si c'est le cas, Veiller au nettoyage et à la désinfection régulière des appareils collectifs. Les nettoyer et les désinfecter avant et après chaque utilisation à l'aide de produits nettoyants désinfectants adaptés virucides EN 14476 conformément au protocole ADELYA « quotidien post décontamination ». - Possibilité de mettre à disposition par exemple des stylos qui seront donnés aux clients afin de limiter les échanges. - Si des objets sont échangés entre le personnel et/ou avec les clients, demander aux personnes d'assurer une désinfection avec une solution hydroalcoolique avant utilisation et échange. Indiquer cette disposition par un affichage et mettre à dispo de la solution hydroalcoolique. - Dans les lieux communs, Neutraliser le mobilier et le matériel non nécessaire (le mobilier neutralisé peut être matérialisé par une signalétique ou balisage) - Proscrire les jeux d'enfants ou d'adultes et tout ce qui implique des échanges d'objets, ainsi que les structures de jeux dont les surfaces de contact ne peuvent pas être désinfectées. - Proscrire la mise à disposition et l'utilisation de jouets collectifs ou assurer une désinfection après chaque manipulation - Proposer des jeux et activités qui permettent le respect des gestes barrières et la distanciation physique - Neutraliser l'utilisation des jeux et installations d'extérieurs avec points de contact (par balisage physique, rubalise, ...) ou assurer un nettoyage et une désinfection régulière adaptée. - Ne pas transférer de matériel ou d'objets clients d'une zone commune à une autre, préférer un pack par zone qui ne sera pas déplacé. Le cas échéant, le nettoyer et le désinfecter ou Transférer le matériel d'une zone à l'autre par dépose dans une zone d'attente, pendant quelques heures, voire une journée si la désinfection n'est pas possible. - Action à mettre en place en cas d'emballage non décontaminé qui rentrerait en zone de travail, d'accueil, etc... - Nettoyer désinfecter les objets ramenés par les clients ou les laisser dans une zone d'attente avant récupération. - Privilégier au maximum les échanges de documents par voie numérique (mail, digitalisation, etc...), le cas échéant, la transmission de document se fait avec le port du masque, bras tendus entre les deux personnes et assurer une bonne hygiène des mains ensuite. - Privilégier les communications à distance (mail, téléphone ...) - Sensibilisation du personnel et transmission des protocoles - Assurer l'aération des zones autant que possible avant l'arrivée des clients et après leur passage par une ouverture des fenêtres pendant 10 minutes <u>Les clients et les visiteurs devront être informés clairement notamment :</u> - Des conditions d'ouverture et de fermeture de l'établissement pour éviter un engorgement à l'entrée. - De leur rôle actif dans le respect des gestes barrières - De la surveillance de l'apparition de symptômes éventuels durant leur présence sur l'établissement. Le déclarer immédiatement à l'accueil si			
--	--	--	--

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

<i>réels symptômes. (Réaliser une prise de Température (température doit être inférieure à 37,8°C))</i> - <i>Des moyens mis en œuvre en cas de symptômes chez une client/un visiteur ou un membre du personnel</i> - <i>De la procédure applicable lors de la survenue d'un cas</i> - <i>Des numéros de téléphones utiles pour obtenir des renseignements et des coordonnées des personnels de santé travaillant auprès de l'établissement</i> - <i>De l'interdiction de pénétrer dans l'établissement si la personne concernée est contaminée</i> - <i>Des horaires à respecter pour éviter les rassemblements à l'entrée et à l'accueil de l'établissement</i> - <i>De l'organisation de la restauration</i> - <i>Informers régulièrement les clients de la situation de l'établissement par les moyens habituels (affichage, courriels, site internet,...) : nombre de clients accueillis, situation sanitaire, etc.</i>				
Equipements et organisation de l'accès des vestiaires et sanitaires clients et visiteurs (dont douches hors chambres)				
Décontamination des zones vestiaires et sanitaires clients et visiteurs (enfants, adultes, personnel, visiteurs, clients...) <i>Les vestiaires et sanitaires du public nécessitent un nettoyage et une désinfection approfondie. Faire le tour de l'ensemble de ces zones vestiaires et sanitaires afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination puis, procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers.</i> - <i>Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité"</i> - <i>Jeter l'intégralité des poubelles et détritiques présents dans la zone</i> - <i>Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération</i> - <i>Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone</i> - <i>Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature)</i> - <i>Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles</i> - <i>Votre site étant fermé depuis plusieurs semaines, évaluer le risque LEGIONELLE et prendre les mesures préventives en conséquence (purge des circuits d'eau chaude sanitaire, prélèvements par laboratoires accrédités COFRAC et analyses, fermeture éventuelle pour traitement si présence LEGIONELLE)</i>		Oui	Non	
Nettoyage et désinfection quotidienne des zones vestiaires et sanitaires clients et visiteurs (enfants, adultes, personnel, visiteurs, clients...) <i>La propagation du virus pouvant se faire entre le passage de personnes différentes sur les zones sanitaires et plus particulièrement sur les surfaces sensibles comme les points de contact ou les surfaces sanitaires, au quotidien, procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers avant et après chaque service, et dans l'idéal plusieurs fois par jour voir après chaque utilisateur</i> - <i>Se référer au protocole "Quotidien post décontamination"</i> - <i>Jeter l'intégralité des poubelles et détritiques présents dans les locaux</i> - <i>Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération</i> - <i>Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone</i> - <i>Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage désinfection (feuille de suivi avec validation par signature)</i> - <i>Sensibilisation du personnel - affichage et transmission des protocoles</i>		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Y a -t- il une organisation et moyens nécessaires (matériel, produits consommables) pour l'application quotidienne de la désinfection des surfaces vestiaires sanitaires ? <i>Les vestiaires et les sanitaires des clients (Lavabo, WC, Poignées de portes ...) doivent être entièrement nettoyés et désinfectés avec un produit virucide (Voir liste produits indiqué dans l'annexe protocole ci-jointe « quotidien post décontamination ») et ce tous les jours.</i> - Commandes produits, matériels et EPI + dispositifs barrière à réaliser - Vérifier les stocks - Répartition des rôles - Sensibiliser et responsabiliser le personnel et les clients - Affichage et (ou) transmission du protocole - Mettre en place la traçabilité des actions de désinfection quotidienne post décontamination (feuille de suivi avec validation par signature)		Oui	Non	
Y a -t- il suffisamment de lave mains, sont-ils en bon état, propres et fonctionnels ? <i>Le lavage des mains étant particulièrement efficace sur le Covid19 de par sa nature de virus type enveloppé (enveloppe attaquée par la détergence), il est primordial de s'assurer que les lave mains sont fonctionnels et propres.</i> - Vérifier l'état de chaque lave main - Remonter à la direction les dysfonctionnements - Réaliser les travaux nécessaires - Sensibiliser et responsabiliser le personnel - Affichage et (ou) transmission du protocole - Procéder au décrassage des lave mains (étape 4 protocole "Adelya reprise d'activité 'et Se référer à votre plan d'hygiène en place) - Votre site étant fermé depuis plusieurs semaines, évaluer le risque LEGIONELLE et prendre les mesures préventives en conséquence (purge des circuits d'eau chaude sanitaire, prélèvements par laboratoires accrédités COFRAC et analyses, fermeture éventuelle pour traitement si présence LEGIONELLE)		Oui	Non	
Les laves mains sont-ils équipés et fournis en savon doux ou en savon désinfectant (selon dispo fournisseur) et en essuie mains ? <i>Conformément aux règles d'hygiène et renforcé par les risques de l'épidémie actuelle, il faut s'assurer de la présence de savon sur les laves mains et que les lave mains disposent de suffisamment de papier essuie main.</i> - Vérification des postes - Vérification des stocks - Commande si nécessaire - Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les adultes - Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les enfants		Oui	Non	
Uniquement si les personnes (clients, visiteurs, personnel) n'ont pas accès au lave mains avez-vous pensé à équiper les zones sanitaires/vestiaires sensibles comme celles de la salle de restauration ou des zones d'accueil et de circulations de flacon de gel hydroalcoolique ? <i>La friction avec le gel hydroalcoolique ne saurait se substituer au lavage des mains, voilà pourquoi il est primordial de sensibiliser le personnel au lavage des mains et de n'utiliser le gel hydroalcoolique que dans des cas précis.</i> - Vérification des postes - Vérification des stocks - Commande si nécessaire - Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les adultes - Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les enfants				

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Quelles sont les mesures mises en place pour appliquer la distanciation pendant le passage des personnes (clients, visiteurs, personnel) dans les sanitaires et dans les zones vestiaires ?

Aussi souvent que possible, la distanciation sociale doit être appliquée au sein de l'établissement, le moment du passage des personnes dans les sanitaires étant un moment sensible et propice aux contaminations croisées, nous recommandons d'appliquer les solutions ci-contre.

- *Se référer à la fiche préventive " Accès aux vestiaires et aux sanitaires". Transmettre cette fiche, sensibiliser tout le personnel et l'afficher*
- *Pour mieux gérer cette reprise d'activité, mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes qui y sont indiquées et en mettant en place les affichages proposés pour notamment améliorer par exemple la signalisation des flux de circulations de personnes et ainsi respecter la distanciation sociale.*

Néanmoins, la check liste des mesures à mettre en place sont ci-dessous :

- *Désignation d'un responsable "Vigie-CoVID" sur chaque zone sensible afin de faire respecter les règles et faire remonter les écarts et actions à mener pour les corriger*

Dispositions liées aux Gestes barrière, dispositifs barrière et hygiène des mains

- *Règle d'hygiène des mains pour les tranches d'âges, 3 à 6 ans, 6 à 12 ans et 12 ans et plus en tenant compte des études et rapports scientifiques. En tenant compte de ces règles, en fonction de l'âge des enfants, si poste lave mains indisponible ou en nombre insuffisant, possibilité d'installer un poste de désinfection des mains avec solution hydroalcoolique (encadré par l'accompagnant, le client).*
- *Affichage des gestes barrière.*
- *Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les adultes*
- *Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les enfants*
- *Règles, port du masque (tous types) pour les tranches d'âges, 3 à 6 ans, 6 à 12 ans et 12 ans et plus (préconisations données par Adelya et en attente de recommandations gouvernementale)*
- *Possibilité d'installer un distributeur de masques à l'entrée de la zone sanitaire pour munir les personnes qui n'en porteraient pas (encadré par l'accompagnant/le client si destiné à être utilisé par les enfants). Retrait du masque après sa durée d'utilisation*
- *Affichage fiche préventive port du masque*
- *Inciter les clients à se laver les mains avant après l'usage des WC.*
- *S'assurer que les sanitaires permettent en permanence aux clients et au personnel de se laver les mains (eau, savon, privilégier les essuie-mains papier à usage unique - Déconseiller l'usage des sèche-mains à air pulsé et les essuie-mains en tissus sont à proscrire).*
- *S'assurer régulièrement au cours de la journée de l'approvisionnement des Consommables des toilettes (savon, papier hygiénique, essuie-mains à usage unique, ...).*
- *S'assurer de l'évacuation des poubelles aussi souvent que nécessaire et au moins quotidienne dans les sanitaires et dans les vestiaires.*

Dispositions pour permettre la distanciation sociale d'un mètre et mesures le cas échéant

- *Augmentation des espaces de lavage des mains afin que chaque personne puisse se laver les mains en respectant la distanciation d'1 mètre (En attente des recommandations gouvernementales)*
- *Pour la gestion des files d'attentes marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes*
- *Support de séparation en plexiglass*
- *Dans les sanitaires, Limiter le nombre de personnes présentes dans les sanitaires au nombre maximum de cuvettes et/ou urinoirs présents.*
- *Gérer les flux avec les clients vers les toilettes (si cela est possible selon votre organisation et personnel à disposition).*

Oui

Non

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

- S'assurer que les urinoirs et les blocs WC utilisés sont distants d'au moins 1 m ou condamner un urinoir/un bloc WC sur 2. - Limiter le nombre de personnes présentes dans les vestiaires : si possible échelonner les arrivées / départs - Neutraliser des sièges ou des places de bancs - Pour l'accès aux vestiaires, Étaler des plages horaires d'arrivée et départ. Mettre en place une surveillance à l'entrée des vestiaires pour filtrer le nombre de personnes. - Neutraliser les douches ou limiter le nombre de personnes présentes dans les douches au nombre maximum de douches individuelles. - Si douche collective, veiller à respecter la distanciation par tous moyens. - Gérer les flux avec les clients vers les douches. <u>Dispositions pour limiter le partage et règles de nettoyage désinfection le cas échéant</u> - Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des sanitaires, des vestiaires et des douches entre chaque personne si possible - Nettoyage désinfection des sanitaires, des vestiaires et des douches avant et après chaque service conformément au protocole "Quotidien Post-Décontamination" - S'assurer du plan de nettoyage et de désinfection des douches (Une attention particulière sera portée sur les pommeaux de douche). <u>Dispositions d'ordre général et informations aux clients</u> - Quand cela est possible assurer l'ouverture de fenêtres pendant l'occupation des sanitaires, des douches. - Dans les vestiaires, Ouvrir périodiquement quand cela est possible les fenêtres et 10 mn au moins avant et après les périodes d'entrée et sortie				
Organisation et dispositions préventives pension complète, demi-pension, salle de restauration, service à table, comptoir, bar...				
Décontamination des zones de service La zone de service nécessite un nettoyage et une désinfection approfondie. Veillez à démonter le plus possible les éléments de stockage dans les enceintes froides et autres éléments amovibles afin de les passer au lave-vaisselle pour désinfection. Faire le tour de l'ensemble de la zone afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers. Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité" - Jeter l'intégralité des poubelles et détritres présents dans la zone - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles - Aération des pièces pendant 10 minutes		Oui	Non	
Nettoyage et désinfection quotidienne des zones de service A l'issue des différents services, il conviendra de veiller à faire le tour de l'ensemble de la zone afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de l'ensemble de l'espace ayant servi à la prise de repas ou au service, aussi bien la partie service comme le self que les tables et les chaises. - Se référer au protocole "Quotidien post décontamination" - Jeter l'intégralité des poubelles et détritres présents dans les locaux - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Aération des pièces pendant 10 minutes avant et après les repas - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage désinfection (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour limiter les risques de propagation du virus pendant le service et pour garantir la sécurité des clients pendant le service ?

Un autre enjeu de la réouverture est de pouvoir servir les clients en toute sécurité pour ce faire, là aussi la distanciation physique ainsi que d'autres mesures doivent être prises afin de garantir la sécurité du personnel et des clients. Une application au maximum de la distanciation sociale, de la rotation du personnel, du lavage des mains et tout autre gestes barrière et règles HACCP permettant de limiter les contaminations croisées.

- *Se référer à la fiche préventive " Organisation du service et de la restauration ». Transmettre cette fiche, sensibiliser tout le personnel et l'afficher*
- *Pour mieux gérer cette reprise d'activité, mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes qui y sont indiquées et en mettant en place les affichages proposés pour notamment améliorer par exemple la signalisation des flux de circulations de personnes et ainsi respecter la distanciation sociale.*

Néanmoins, la check liste des mesures à mettre en place sont ci-dessous :

- *Désignation d'un responsable "Vigie-CoVID" sur chaque zone sensible afin de faire respecter les règles et faire remonter les écarts et actions à mener pour les corriger*

Dispositions liées aux Gestes barrière, dispositifs barrière et hygiène des mains

- *Règle d'hygiène des mains pour les tranches d'âges, 3 à 6 ans, 6 à 12 ans et 12 ans et plus en tenant compte des études et rapports scientifiques. En tenant compte de ces règles, en fonction de l'âge des enfants, si poste lave mains indisponible ou en nombre insuffisant, possibilité d'installer un poste de désinfection des mains avec solution hydroalcoolique (encadré par l'accompagnant / Le client si destiné à être utilisé par les enfants) à l'entrée de la zone de service et/ou dedans*
- *Affichage gestes barrière*
- *Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour le personnel*
- *Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les enfants*
- *Inciter les clients au lavage des mains avant et après chaque repas.*
- *Règles, port du masque (tous types) pour les tranches d'âges, 3 à 6 ans, 6 à 12 ans et 12 ans et plus (préconisations données par Adelya et en attente de recommandations gouvernementale)*
- *Possibilité d'installer un distributeur de masques à l'entrée de la zone de service pour munir les clients qui n'en porteraient pas (encadré par l'accompagnant/ le client si destiné à être utilisé par les enfants). Retrait du masque une fois attablé et au moment de commencer son repas*
- *Toute personne en service dans la zone de service et en contact avec les clients doit porter sa tenue de service, un masque et attention aux gestes barrière et notamment au lavage des mains. Si besoin mettre à dispo un distributeur de masques et si le point d'eau est inaccessible, mettre du gel hydroalcoolique à disposition.*

Dispositions pour permettre la distanciation sociale d'1M et mesures le cas échéant

- *Augmentation du nombre de service et ou diminution du nombre de clients par service (en attente des recommandations gouvernementales) (Quel que soit le mode de service, comptoir, bar, self ou service à table, en tenant compte de la distanciation d'1M entre chaque table / chaque personne)*
- *Augmentation des espaces de repas ou diminution du nombre de tables dans la salle (ou de chaises / de tabourets si comptoir ou bar) afin que chaque client puisse se restaurer en respectant la distanciation d'1 mètre ou tout au moins que chaque table chaque assise soit distante d'un mètre (pour une table accueillant plusieurs personnes d'un même groupe) (En attente des recommandations gouvernementales)*

Oui

Non

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

- En cas de restauration en mode self, concevoir l'organisation des temps de restauration et d'accès de manière à limiter au maximum les files d'attente et les croisements de groupes de clients devant les zones de distribution. Le respect des mesures physiques de distanciation s'applique dans tous les contextes et tous les espaces : les temps de passage, la circulation, la distribution des repas. La gestion des matériels collectifs (plateaux, couverts, brocs d'eau...) est adaptée pour limiter les contacts. - En cas d'impossibilité de restauration dans les lieux habituels dans le respect des prescriptions précédentes, la restauration pourra se faire en chambre sous forme de plateaux ou de paniers repas, dans le respect des règles d'hygiène et du respect de la chaîne du froid. - En cas d'assistance aux clients pour la prise des repas, veiller à ce que les personnels portent un masque et se lavent les mains entre chaque contact - Pour la gestion des files d'attentes marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes - Organisation du service entre chaque membre du personnel afin de respecter le plus possible la distanciation sociale malgré les phases obligatoires de travail en équipe et la proximité - Attribution d'une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements. - Support de séparation en plexiglass pour protéger les membres du personnel entre eux mais aussi des clients des risques de dissémination des aérosols contaminés (à la caisse, au bar, au comptoir...). - Interdiction de l'accès aux zones alimentaires privées réservées au personnel à toutes les personnes étrangères au service			
<u>Dispositions pour limiter le partage et règles de nettoyage désinfection le cas échéant</u> - Prévoir les modalités de distribution d'eau de manière à limiter les contacts. - Pour les équipements partagés en zone de service aux clients (microonde, fontaine à eau, cafetière, machine à jus...) : mettre en place une procédure pour obliger les clients à se désinfecter les mains avec une solution hydroalcoolique (mise à disposition proche de l'équipement en question) avant utilisation de l'équipement, et Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces partagés entre chaque client ou au minimum avant et après chaque service, ou, condamner si cela est possible l'utilisation à l'équipement concerné) - Privilégier les doses uniques pour les condiments et les épices (Sel, poivre, Ketchup...) - Désignation d'une personne dédiée exclusivement à la distribution et au réapprovisionnement de la vaisselle et de tout autre objet nécessaire au repas des clients (cela s'applique pour un self si mode de service « self » ou pour chaque table si le mode de service est à l'assiette, que ce soit en amont de l'arrivée des clients ou une fois le service commencé). - Prévoir un temps de travail plus long pour redresser et/ou renapper chaque table - Désignation d'une personne dédiée à la caisse si caisse "non automatique" - Favoriser le paiement sans contact (voir augmentation de plafond) - Attention aux échanges matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc...entre les membres du personnel et/ou les clients si mode de service « self » - Proscrire l'utilisation de micro-ondes collectifs - Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces de repas entre chaque convive. Nettoyage désinfection des surfaces de repas entre chaque convive conformément au protocole "Quotidien Post-Décontamination"			

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

- <i>Privilégier au maximum les échanges de documents par voie numérique (mail, facture, ticket, etc...), le cas échéant, la transmission de document se fait avec le port du masque, bras tendus entre les deux personnes et assurer une bonne hygiène des mains ensuite.</i> - <i>Dématérialisation des menus ou plastification de ceux-ci avec nettoyage désinfection systématique après utilisation par les clients.</i> - <i>Désignation d'une personne dédiée à l'encaissement et limiter les paiements en espèces. En cas de paiement en espèces et de remise de monnaie, mettez en place une soucoupe pour la déposer (pas de remise de main à main).</i> <u>Dispositions d'ordre général et informations aux clients</u> - <i>Déposer les déchets dans des poubelles équipées de sacs. Vider les poubelles quotidiennement.</i> - <i>Rappeler oralement les gestes barrière aux clients si possible au début de chaque repas notamment le fait de ne pas partager de la nourriture, de l'eau, des couverts.</i> - <i>Si l'organisation de l'établissement prévoit que les clients apportent leurs repas, les clients devront opter pour des repas froids ne nécessitant pas d'être réchauffés ou réfrigérés.</i> - <i>Aérer la zone de service avant et après le service en ouvrant les fenêtres par exemple ou veiller au bon fonctionnement de la ventilation.</i>				
Présence d'un support d'information client sur les mesures mises en œuvre par le restaurant pour assurer la protection du personnel et des clients et rassurer ? <i>La communication sera essentielle aussi pour rassurer les clients que tout ce qui est possible est mis en place pour les accueillir en toute sécurité.</i> - <i>Affichage des différents protocoles et fiches préventives citées ci avant</i> - <i>Affichage à la vue des clients de la fiche récapitulative Adelya "Chers Clients, Je vous informe, je vous protège, je vous rassure"</i>		Oui	Non	
Process Préparations Culinaires (Restaurant, Traiteur, Boulangerie, Pâtisserie, Vente à emporter)				
Préparations froides et desserts				
Décontamination des zones de préparation froides et desserts <i>La zone de préparation froides et desserts nécessite un nettoyage et une désinfection approfondie. Veillez à démonter le plus possible les éléments de stockage dans les enceintes froides afin de les passer au lave-vaisselle ou en plonge manuelle pour désinfection. Faire le tour de l'ensemble de la zone afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers.</i> - <i>Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité"</i> - <i>Jeter l'intégralité des poubelles</i> - <i>Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération</i> - <i>Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone</i> - <i>Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature)</i> - <i>Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles</i>		Oui	Non	
Nettoyage et désinfection quotidienne des zones de préparation froides et desserts <i>Faire le tour de l'ensemble de la zone afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers.</i> - <i>Se référer au protocole "Quotidien post décontamination"</i> - <i>Jeter l'intégralité des poubelles et débris présents dans les locaux</i> - <i>Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération</i> - <i>Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone</i> - <i>Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage désinfection (feuille de suivi avec validation par signature)</i> - <i>Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles</i>		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour limiter les risques de propagation du virus pendant les préparations. <i>Une application au maximum de la distanciation physique, de la rotation du personnel, du lavage des mains et tout autre gestes barrière et règles HACCP permettant de limiter les contaminations croisées.</i> - Se référer à la fiche "Organisation des préparations et de la distribution" - Pour mieux gérer cette reprise d'activité, mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes et en mettant en place les affichages proposés - Appliquer les gestes barrières ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « gestes barrière » - Respect des bonnes pratiques d'hygiène par tous et notamment une hygiène des mains impeccable, ; transmettre sensibiliser et afficher les protocoles hygiène des mains pour les équipes opérationnelles - Procéder au lavage des mains toutes les heures minimum - Port du masque obligatoire pour le personnel même seul dans une zone. - Possibilité d'installer un distributeur de masques à l'entrée de la zone pour munir le personnel qui n'en porterait pas - Appliquer les règles du port du masque ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « port du masque » - Appliquer les règles et les bonnes pratiques si cas Covid-19, port des dispositifs barrière et conduite à tenir. Transmettre sensibiliser afficher la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 » - Hormis pour le respect des règles HACCP, RABC, et si cas suspecté de CoVID 19, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ ! - Vérifier l'espace, les EPI et le matériel disponible - Racheter du matériel le cas échéant - Distanciation des plans de travail de 1M minimum - Mise à disposition des masques à l'entrée - Désignation d'un responsable "Vigie-CoVID" - Respect et affichage des GESTES « BARRIERE » - Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes - Organisation des préparations et de la distribution afin de respecter le plus possible la distanciation physique malgré les phases obligatoires de travail en équipe et la proximité. - Attribution d'une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements. - Attention aux échanges de matériel bureautique, d'outils informatiques, de matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc... - Accès cuisine interdit à toutes les personnes étrangères au service - Action à mettre en place en cas d'emballage non décontaminé qui rentrerait en zone de préparation propre		Oui	Non	
Préparations Chaudes				
Décontamination des zones de préparation Chaudes <i>La zone de préparations chaudes nécessite un nettoyage et une désinfection approfondie. Veillez à démonter le plus possible les éléments de stockage dans les enceintes froides afin de les passer au lave-vaisselle ou en plonge manuelle pour désinfection. Faire le tour de l'ensemble de la zone afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers.</i> - Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité" - Jeter l'intégralité des poubelles et détritres présents dans la zone - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Nettoyage et désinfection quotidienne des zones de préparation Chaudes <i>Faire le tour de l'ensemble de la zone afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers.</i> - Se référer au protocole "Quotidien post décontamination" - Jeter l'intégralité des poubelles et détritus présents dans la zone - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	
Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour limiter les risques de propagation du virus pendant les préparations. <i>Une application au maximum de la distanciation physique, de la rotation du personnel, du lavage des mains et tout autre gestes barrière et règles HACCP permettant de limiter les contaminations croisées.</i> - Se référer à la fiche "Organisation des préparations et de la distribution" - Pour mieux gérer cette reprise d'activité, mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes et en mettant en place les affichages proposés - Appliquer les gestes barrières ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « gestes barrière » - Respect des bonnes pratiques d'hygiène par tous et notamment une hygiène des mains impeccable, ; transmettre sensibiliser et afficher les protocoles hygiène des mains pour les équipes opérationnelles - Procéder au lavage des mains toutes les heures minimum - Port du masque obligatoire pour le personnel même seul dans une zone. - Possibilité d'installer un distributeur de masques à l'entrée de la zone pour munir le personnel qui n'en porterait pas - Appliquer les règles du port du masque ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « port du masque » - Appliquer les règles et les bonnes pratiques si cas Covid-19, port des dispositifs barrière et conduite à tenir. Transmettre sensibiliser afficher la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 » - Hormis pour le respect des règles HACCP, RABC, et si cas suspecté de CoVID 19, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ ! - Vérifier l'espace, les EPI et le matériel disponible - Racheter du matériel le cas échéant - Distanciation des plans de travail de 1M minimum - Mise à disposition des masques à l'entrée - Désignation d'un responsable "Vigie-CoVID" - Respect et affichage des GESTES « BARRIERE » - Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes - Organisation des préparations et de la distribution afin de respecter le plus possible la distanciation physique malgré les phases obligatoires de travail en équipe et la proximité. - Attribution d'une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements. - Attention aux échanges de matériel bureautique, d'outils informatiques, de matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc... - Accès cuisine interdit à toutes les personnes étrangères au service - Action à mettre en place en cas d'emballage non décontaminé qui rentrerait en zone de préparation propre		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Zone de distribution et de service (Self) <i>(Si ce mode de service est utilisé sur votre établissement)</i>				
Décontamination des zones de distribution et de service (Self) <i>La zone de distribution et de service nécessite un nettoyage et une désinfection approfondie. Veillez à démonter le plus possible les éléments de stockage dans les enceintes froides afin de les passer au lave-vaisselle pour désinfection. Faire le tour de l'ensemble de la zone afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers.</i> - Se référer au protocole "Décontamination, reprise d'activité" - Jeter l'intégralité des poubelles et détritus présents dans la zone - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	
Nettoyage et désinfection quotidienne des zones de distribution et de service <i>Faire le tour de l'ensemble de la zone afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers. Se référer au protocole "Quotidien post décontamination"</i> - Jeter l'intégralité des poubelles et détritus présents dans les locaux - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage désinfection (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles		Oui	Non	
Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour limiter les risques de propagation du virus pendant la distribution des repas. <i>Une application au maximum de la distanciation physique, de la rotation du personnel, du lavage des mains et tout autre gestes barrière et règles HACCP permettant de limiter les contaminations croisées.</i> - Se référer à la fiche "Organisation des préparations et de la distribution" - Pour mieux gérer cette reprise d'activité, mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes et en mettant en place les affichages proposés - Appliquer les gestes barrières ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « gestes barrière » - Respect des bonnes pratiques d'hygiène par tous et notamment une hygiène des mains impeccable, ; transmettre sensibiliser et afficher les protocoles hygiène des mains pour les équipes opérationnelles - Procéder au lavage des mains toutes les heures minimum - Port du masque obligatoire pour le personnel même seul dans une zone. - Possibilité d'installer un distributeur de masques à l'entrée de la zone pour munir le personnel qui n'en porterait pas - Appliquer les règles du port du masque ; transmettre sensibiliser et afficher la fiche préventive « port du masque » - Appliquer les règles et les bonnes pratiques si cas Covid-19, port des dispositifs barrière et conduite à tenir. Transmettre sensibiliser afficher la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 » - Hormis pour le respect des règles HACCP, RABC, et si cas suspecté de CoVID 19, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ ! - Vérifier l'espace, les EPI et le matériel disponible - Racheter du matériel le cas échéant - Distanciation des plans de travail de 1M minimum - Mise à disposition des masques à l'entrée - Désignation d'un responsable "Vigie-CoVID" - Respect et affichage des GESTES « BARRIERE » - Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

- Organisation des préparations et de la distribution afin de respecter le plus possible la distanciation physique malgré les phases obligatoires de travail en équipe et la proximité.
- Attribution d'une ou plusieurs personnes à un seul poste et tâches afin d'éviter les allers et venues, contaminations croisées et échanges de matériel, objets et équipements.
- Attention aux échanges de matériel bureautique, d'outils informatiques, de matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc...
- Accès cuisine interdit à toutes les personnes étrangères au service
- Action à mettre en place en cas d'emballage non décontaminé qui rentrerait en zone de préparation propre
- Support de séparation en plexiglass pour protéger le personnel entre eux mais aussi des clients des aérosols contaminés.
- Prévoir les modalités de distribution d'eau afin de limiter les contacts.
- Pour les équipements partagés en zone de service aux clients (microonde, fontaine à eau, cafetière, machine à jus...) : mettre en place une procédure pour obliger les clients à se désinfecter les mains avec une solution hydroalcoolique (mise à disposition proche de l'équipement en question) avant utilisation de l'équipement, et Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces partagés entre chaque client ou au minimum avant et après chaque service, ou, condamner si cela est possible l'utilisation à l'équipement concerné)
- Privilégier les doses uniques pour les condiments et les épices (Sel, poivre, Ketchup...)
- Désignation d'une personne dédiée exclusivement à la distribution et au réapprovisionnement de la vaisselle et de tout autre objet nécessaire au repas des clients (cela s'applique pour un self si mode de service « self » ou pour chaque table si le mode de service est à l'assiette, que ce soit en amont de l'arrivée des clients ou une fois le service commencé).
- Prévoir un temps de travail plus long pour redresser et/ou renapper chaque table
- Désignation d'une personne dédiée à la caisse si caisse "non automatique"
- Désignation d'une personne dédiée à l'encaissement et limiter les paiements en espèces. En cas de paiement en espèces et de remise de monnaie, mettez en place une soucoupe pour la déposer (pas de remise de main à main).
- Les services de denrées alimentaires doivent se faire à l'aide de pinces et de cuillères pour ne pas les prendre avec la main.
- Dématérialisation des menus ou plastification de ceux-ci avec nettoyage désinfection systématique après utilisation par les clients.
- Si possible, effectuez la mise en place et les réassorts (dans les vitrines, dans les rayons, etc.) en dehors des heures d'ouverture aux clients, quitte éventuellement à réduire la plage horaire d'ouverture en veillant toutefois à ne pas accroître la concentration de clients dans le magasin
- Favoriser le paiement sans contact (voir augmentation de plafond)
- Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces de repas entre chaque convive
- Nettoyage désinfection des surfaces de repas entre chaque convive conformément au protocole "Quotidien Post-Décontamination"
- Privilégier au maximum les échanges de documents par voie numérique (mail, facture, ticket, etc...), le cas échéant, la transmission de document se fait avec le port du masque, bras tendus entre les deux personnes et assurer une bonne hygiène des mains ensuite.
- Déposer les déchets dans des poubelles équipées de sacs. Vider les poubelles quotidiennement.
- Aérer la zone de service avant et après le service en ouvrant les fenêtres par exemple ou veiller au bon fonctionnement de la ventilation.

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Présence d'un support d'information client sur les mesures mises en œuvre par le restaurant pour assurer la protection du personnel et des clients et rassurer ? <i>La communication sera essentielle aussi pour rassurer les clients que tout ce qui est possible est mis en place pour les accueillir en toute sécurité.</i> - Affichage des différents protocoles et fiches préventives citées ci avant - Affichage à la vue des clients de la fiche récapitulative Adelya "Chers Clients, Je vous informe, je vous protège, je vous rassure"		Oui	Non	
Process « Hôtels » règles et dispositions spécifiques et supplémentaires				
Décontamination des espaces recevant du public (Chambres d'hôtels, Espaces de réception, banque d'accueil, Kiosque, Salons privés, Bar, Espace lounge...) et des espaces réservés au personnel. <i>Les espaces recevant du public dans les hôtels vont nécessiter une décontamination approfondie avant reprise. Afin de pouvoir réaccueillir les clients dans les meilleures conditions d'hygiène possibles, il faudra équiper tout le personnel ainsi que le personnel de produits nettoyant désinfectant et de matériel adéquat, pour ce faire il faudra faire le tour des zones concernées et supprimer tous les éléments qui pourraient être des sources de contamination et qui n'auraient pas été traités à ce jour.</i> - Se référer au protocole " Décontamination, Reprise d'activité" - Organiser les actions de décontamination des surfaces, en répartissant les tâches et en orientant les tâches de chacun afin d'éviter les croisements - Le chariot du personnel de nettoyage doit être équipé de produits nettoyants désinfectants EN 14476, se référer au protocole " Décontamination, Reprise d'activité" - Attribuez dans la mesure du possible un chariot et des outils de travail personnels - Préparez le chariot d'entretien en veillant à y mettre du gel hydroalcoolique et à ne rien oublier pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher un objet manquant. - Évitez de secouer la literie ou les serviettes - Évitez tout contact du visage avec la literie, les serviettes, ou tout objet qui aurait pu être en contact avec un client. - Entre chaque chambre, jeter les gants à usage unique et procéder à un lavage des mains à l'eau et au savon ou réaliser une désinfection des mains avec une solution hydroalcoolique - Le personnel s'occupant du bionettoyage des chambres, doivent veiller à ce que le circuit de bionettoyage soit bien respecté et à ce qu'aucun point de contact ou surface sensible ne soit oublié. - Jeter l'intégralité des poubelles et détritiques présents dans la zone - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone - Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature) - Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles.		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Nettoyage et désinfection quotidien des espaces recevant du public (Chambres d'hôtels, Espaces de réception, banque d'accueil, Kiosque, Salons privés, Bar, Espace lounge...) et des espaces réservés au personnel <i>Au quotidien, il faudra garantir un niveau d'hygiène élevé afin de prévenir tout nouveau foyer de contamination dans les locaux. Des dispositions supplémentaires sont donc à adopter. Au préalable, faire le tour de l'ensemble de la zone afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers.</i> - <i>Se référer au protocole "Quotidien post décontamination"</i> - <i>Informers les salariés des nouvelles dispositions</i> - <i>Procéder à une aération de dix minutes par chambre ou par zone lors du bionettoyage</i> - <i>Jeter l'intégralité des poubelles et détritres présents dans les locaux</i> - <i>Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération</i> - <i>Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone</i> - <i>Préparez le chariot de ménage en veillant à y mettre du gel hydroalcoolique et à ne rien oublier pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher un objet manquant.</i> - <i>Prévoir un temps de préparation des chambres (Nettoyage et désinfection + Changement du linge de lit et de bain + réapprovisionnement des consommables) plus long</i> - <i>Évitez de secouer la literie ou les serviettes</i> - <i>Évitez tout contact du visage avec la literie, les serviettes, ou tout objet qui aurait pu être en contact avec un client.</i> - <i>Entre chaque chambre, jeter les gants à usage unique et procéder à un lavage des mains à l'eau et au savon ou réaliser une désinfection des mains avec une solution hydroalcoolique</i> - <i>Respecter scrupuleusement le sens de bionettoyage et veiller à n'oublier aucune surface de contact</i> - <i>Dédiez un temps de relation avec un responsable pour mentionner toutes les difficultés rencontrées lors des activités quotidiennes par les salariés ou les intervenants extérieurs dans le respect des nouvelles procédures et la relation avec le client afin de maintenir un niveau d'hygiène élevé et de palier rapidement aux dysfonctionnements constatés</i> - <i>Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage désinfection (feuille de suivi avec validation par signature)</i> - <i>Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles</i>		Oui	Non	
Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour limiter les risques de propagation du virus pendant les activités quotidiennes du personnel hôtelier. <i>Une application au maximum de la distanciation physique, de la rotation du personnel, du lavage des mains et tout autre gestes barrière et règles d'hygiène et HACCP et RABC, permettant de limiter les contaminations croisées.</i> - <i>Se référer à la fiche " Prévention Organisation de l'activité quotidienne en hébergement hôtelier"</i> - <i>Pour mieux gérer cette reprise d'activité, mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes et en mettant en place les affichages proposés</i> - <i>Ne pas oublier les dispositions générales présentées ci-avant en ce qui concerne l'organisation et le process à suivre entre les différents services CHR et par service et entre ces derniers et les clients.</i> <u>Dispositions spécifiques HOTELS :</u> - <i>Prévoir un temps adapté et nécessaire entre une entrée et une sortie sur une chambre pour respecter et assurer toutes les dispositions présentées ci-dessous et ci-dessus relatives aux phases de nettoyage désinfection quotidiennes.</i> - <i>Mise à disposition de gel hydro alcoolique dans les parties communes, les ascenseurs, les couloirs et à l'accueil et de savon et papier essuie main dans tous les distributeurs et sanitaires</i>		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

- *Dématérialisation des menus, des guides, des règlements, et autres documents dans les chambres logements et parties communes fréquentées par les clients ou plastification de ceux-ci avec nettoyage désinfection systématique après utilisation par les clients.*
- *Le plus possible, supprimer dans les chambres et dans les lieux communs, toutes les décorations (dont textiles comme les coussins, les tapis), les objets, les équipements, les supports de communications, les magazines, les guides... en libre-service afin que ces derniers ne soient pas partagés et donc source de propagation du virus. Le cas échéant, s'ils doivent impérativement être laissés sur zone et uniquement s'ils peuvent être nettoyés et désinfectés, ils devront l'être au min 1 fois/jour. Se référer au protocole ADELYA « Quotidien post décontamination ».*
- *De même, les articles de toilette sont réduits à l'essentiel et incluent désormais un distributeur de gel hydroalcoolique dans chaque chambre.*
- *Privilégier le service PDJ et tout autre repas en chambre ou à emporter*
- *Désignation d'une personne dédiée à la réception ou à la caisse si caisse "non automatique"*
- *Favoriser le paiement sans contact (voir augmentation de plafond)*
- *Pour les réceptionnistes et veilleur de nuit, réglez l'ensemble des conditions de départ avec les clients par téléphone ou par e-mail ; fixez une heure de départ à respecter (échelonnez les heures de départ pour limiter le nombre de clients à la réception), privilégiez l'envoi des documents indispensables par mail ou signature électronique*
- *A la réception de l'hôtel, veillez à assurer un nettoyage et une désinfection des badges et clés des chambres*
- *Prévoir également une zone de dépose des clés et badges des chambres*
- *Toute personne en service doit porter sa tenue de service, un masque et attention aux gestes barrière et notamment au lavage des mains. Si besoin mettre à dispo un distributeur de masques et si le point d'eau est inaccessible, mettre du gel hydroalcoolique à disposition.*
- *Assurer un accès direct en chambre des clients (après lavage des mains ou désinfection avec solution hydroalcoolique) sans pause dans des lieux communs ou autre zone d'attente collective*
- *Pour éviter au maximum les manipulations, les bouteilles d'eau seront disponibles sur demande à la réception.*
- *Les piscines, les espaces bien être et autres salles de sport seront soumises à des restrictions d'affluence, les chaises longues et les parasols seront espacés les uns des autres afin de respecter la distanciation sociale et proscrire les cartes nécessaires au changement les serviettes mouillées à la fin de la baignade.*
- *ATTENTION à la conduite à tenir en cas d'apparition d'un cas de CoVID-19 dans une chambre et à la procédure de décontamination à adopter. Se référer au protocole « décontamination reprise d'activité » et à la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 »*

Dispositions spécifiques HOTELS liées à la GESTION DU LINGE :

- *Respecter les circuits du propre et du sale conformément aux règles de la norme RABC EN 14065. Il est indispensable d'éviter les contaminations croisées et le croisement entre le linge « propre » et le linge « sale » que ce soit sur le chariot de gestion du linge, le linge « sale » doit être séparé du linge « propre » tout comme dans la circulation et l'acheminement vers les zones de stockage avant gestion par un prestataire extérieur ou vers la buanderie/lingerie si le linge est traité sur place*
- *Si le linge est traité en interne, bien respecté la marche en avant dans l'espace. Buanderie lingerie avec zone sale de tri et/ou de lavage, zone de lavage « sale » (Machines Aseptiques) ou dite « intermédiaire, propre/sale » (machines classiques, chargement du linge « sale » et déchargement du linge « propre » donc dans la même zone) et zone de séchage et finition « propre ». Si marche en avant dans l'espace impossible, respecter la marche en avant dans le temps et séparant les phases de traitement du « propre » et du « sale » par des phases de nettoyage désinfection avec produits nettoyants désinfectants EN 14476, se référer au protocole " Quotidien Post Décontamination",*

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

- En cas de longs séjours, limiter les "recouches" (changement des draps et nécessaire de bain pendant le séjour) et privilégier par exemple le dépôt du linge en suggérant au client de mettre le linge de bain ou de literie utilisé dans des chariots à linges prévus à cet effet à l'entrée ou à l'extérieur de la chambre. Comme pour les éventuelles mesures environnementales, ne pas réaliser en systématique un changement quotidien du linge de chambre mais plutôt selon la volonté et les demandes des clients durant leur séjour respectif. - Le(s) chariot(s) du personnel de linge tout comme toutes les zones utilisées pour la gestion du linge « propre » et « sale » doivent être équipés de produits nettoyants désinfectants EN 14476, se référer au protocole " Quotidien Post Décontamination" - Préparez le chariot de linge en veillant à y mettre du gel hydroalcoolique et à ne rien oublier pour éviter de croiser un collègue ou un client en allant chercher un objet manquant - Veillez à bien nettoyer et désinfecter quotidiennement avec produits nettoyants désinfectants EN 14476, se référer au protocole " Quotidien Post Décontamination", tous les chariots utilisés pour la gestion du linge « propre » et « sale » et tous les points de contact et surfaces utilisées dans les zones de traitement, de stockage ou de récupération du linge « propre » ou « sale » - En cas de linge traité par une société extérieure, respecter les dispositions générales présentées ci-avant en ce qui concerne l'organisation et le process à suivre entre les différents services CHR et par service et pour la réception et le transport. Attention aussi à bien mettre à disposition de la société extérieure une zone de stockage et de récupération du linge « sale » uniquement destinée à ce linge « sale », propre, ventilée, nettoyer et désinfecter tous les jours, la plus proche possible de la zone de chargement et sans croisement possible avec le linge « propre » - A l'inverse, En cas de linge traité par une société extérieure, Attention aussi à bien mettre à disposition de la société extérieure une zone de stockage et de réception du linge « propre » uniquement destinée à ce linge « propre », propre, nettoyer et désinfecter tous les jours, la plus proche possible de la zone de déchargement et sans croisement possible avec le linge « sale » - Evidemment, au départ de chaque client en fin de séjour, tout le linge et les textiles de la chambre (dont tapis, coussins éventuellement laissés, rideaux, etc...) sont retirés afin d'être lavés et désinfectés par passage en machine à 60°C si le textile traité le permet. - ATTENTION à la conduite à tenir en cas d'apparition d'un cas de CoVID-19 dans une chambre et à la procédure de décontamination à adopter. Se référer au protocole « décontamination reprise d'activité » et à la fiche préventive « dispositifs barrière gestion d'un cas covid19 »				
Présence d'un support d'information client sur les mesures mises en œuvre par le restaurant pour assurer la protection du personnel et des clients et rassurer ? <i>La communication sera essentielle aussi pour rassurer les clients que tout ce qui est possible est mis en place pour les accueillir en toute sécurité.</i> - Affichage des différents protocoles et fiches préventives citées ci avant - Affichage à la vue des clients de la fiche récapitulative Adelya "Chers Clients, Je vous informe, je vous protège, je vous rassure"		Oui	Non	
Process activités quotidiennes des espaces de vente et vente à emporter, règles et dispositions spécifiques et supplémentaires (Pour les professions alimentaires (traiteurs, boulangerie, pâtisserie...) et pour tout autre commerce BtoC)				
Décontamination des espaces accueillants la clientèle pour la vente <i>Les espaces recevant la clientèle pour la vente à emporter de préparations culinaires vont nécessiter une opération de décontamination approfondie avant reprise. Afin de pouvoir réaccueillir les clients dans les meilleures conditions d'hygiène possibles, il faudra équiper tout le personnel de produits nettoyants désinfectants EN 14476 et de matériel d'entretien adéquat.</i>		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

<i>Pour ce faire il faudra faire le tour des zones concernées et supprimer tous les éléments qui pourraient être des sources de contamination et qui n'auraient pas été traités à ce jour.</i> - <i>Se référer au protocole "Décontamination, Reprise d'activité"</i> - <i>Organiser les actions de décontamination des surfaces, en répartissant les tâches et en orientant les tâches de chacun afin d'éviter les croisements</i> - <i>Le chariot du personnel de nettoyage doit être équipé de produits nettoyants désinfectants EN 14476, se référer au protocole "Décontamination, Reprise d'activité"</i> - <i>Même pour ces espaces de vente, attribuez dans la mesure du possible des outils de travail personnels pour la décontamination des locaux (lvettes, franges ...)</i> - <i>Veillez à ce qu'aucun point de contact de la zone ne soit oublié lors de l'opération de nettoyage et désinfection (Poignées de portes, interrupteurs, rambarde de sécurité ...)</i> - <i>Jeter l'intégralité des poubelles et débris présents dans la zone</i> - <i>Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération</i> - <i>Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone</i> - <i>Mettre en place la traçabilité des actions de décontamination reprise d'activité (feuille de suivi avec validation par signature)</i> - <i>Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles.</i>				
Nettoyage et désinfection quotidien des espaces accueillants la clientèle pour la vente <i>Au quotidien, il faudra garantir un niveau d'hygiène élevé afin de prévenir tout nouveau foyer de contamination sur ces espaces de vente qui sont très fréquentés par les clients. Des dispositions supplémentaires sont donc à adopter.</i> <i>Au préalable, faire le tour de l'ensemble de la zone afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder au nettoyage et à la désinfection de ces derniers.</i> - <i>Se référer au protocole "Quotidien post décontamination"</i> - <i>Informez les salariés des nouvelles dispositions</i> - <i>Jeter l'intégralité des poubelles et débris présents dans les locaux</i> - <i>Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération</i> - <i>Nettoyage désinfection des points de contact extérieurs donnant accès à la zone et des surfaces à l'intérieur de cette zone</i> - <i>Jetez les éléments à usage unique utilisés par les clients et qui seraient restés à l'issue de la journée</i> - <i>Le personnel doit être équipé de produits nettoyants désinfectants EN 14476, se référer au protocole "Quotidien Post décontamination"</i> - <i>Prévoir dans la mesure du possible du matériel individuel pour les opérations de nettoyage désinfection</i> - <i>Réalisation du nettoyage et de la désinfection quotidienne des espaces de vente, conformément au plan de nettoyage mis en place. Ceci au minimum avant et après chaque service et sinon le plus souvent possible notamment pour les surfaces au contact des clients comme les vitrines, la zone de retrait par le client, la zone de paiement, etc...</i> - <i>Nettoyage et désinfection systématique des plateaux et tout autre support de service</i> - <i>Dédiez un temps de relation avec un responsable pour mentionner toutes les difficultés rencontrées lors des activités quotidiennes par les salariés ou les intervenants extérieurs dans le respect des nouvelles procédures et la relation avec le client afin de maintenir un niveau d'hygiène élevé et de palier rapidement aux dysfonctionnements constatés</i> - <i>Mettre en place la traçabilité des actions de nettoyage désinfection (feuille de suivi avec validation par signature)</i> - <i>Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles</i>		Oui	Non	

AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants)

Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour limiter les risques de propagation du virus sur les espaces de vente <i>Une application au maximum de la distanciation physique, de la rotation du personnel, du lavage des mains et tout autre gestes barrière et règles d'hygiène et HACCP, permettant de limiter les contaminations croisées.</i> - <i>Se référer à la fiche " Prévention Organisation de l'activité quotidienne en Commerce alimentaire, vente à emporter"</i> - <i>Pour mieux gérer cette reprise d'activité, mettre en place la fiche méthode ADELYA « Organisation de la reprise d'activité » en appliquant les consignes et en mettant en place les affichages proposés</i> - <i>Ne pas oublier les dispositions générales présentées ci-avant en ce qui concerne l'organisation et le process à suivre entre les différents services CHR et par service et entre ces derniers et les clients. Voir aussi les dispositions données pour la partie service restauration, pour la partie service distribution/self, pour la partie réception des marchandises.</i> - <i>Mise à disposition de gel hydro alcoolique à l'entrée de la boutique (magasin), savon doux et papier essuie main dans tous les distributeurs et sanitaires</i> - <i>Augmentation des distances dans les files d'attente, 1m entre chaque personne et respect du marquage au sol</i> - <i>Définir un sens de circulation unique pour les clients qui entrent et un autre pour les clients qui sortent afin d'éviter les croisements entre les différentes files. Assurez aussi la séparation des deux files par tout moyen visible (marquage sol, ruban de séparation...)</i> - <i>Désignation d'une personne dédiée à l'encaissement et limiter les paiements en espèces. En cas de paiement en espèces et de remise de monnaie, mettez en place une soucoupe pour la déposer (pas de remise de main à main).</i> - <i>Les services de denrées alimentaires doivent se faire à l'aide de pinces et de cuillères pour ne pas les prendre avec la main.</i> - <i>Dématérialisation des menus ou plastification de ceux-ci avec nettoyage désinfection systématique après utilisation par les clients.</i> - <i>Si possible, effectuez la mise en place et les réassorts (dans les vitrines, dans les rayons, etc.) en dehors des heures d'ouverture aux clients, quitte éventuellement à réduire la plage horaire d'ouverture en veillant toutefois à ne pas accroître la concentration de clients dans le magasin</i> - <i>Favoriser le paiement sans contact (voir augmentation de plafond)</i>		Oui	Non	
Présence d'un support d'information client sur les mesures mises en œuvre par le restaurant pour assurer la protection du personnel et des clients et rassurer ? <i>La communication sera essentielle aussi pour rassurer les clients que tout ce qui est possible est mis en place pour les accueillir en toute sécurité.</i> - <i>Affichage des différents protocoles et fiches préventives citées ci avant</i> - <i>Affichage à la vue des clients de la fiche récapitulative Adelya "Chers Clients, Je vous informe, je vous protège, je vous rassure"</i>		Oui	Non	

Note d'informations clients : Actions préventives CoVID-19 Pack Métier ADELYA CHR - 1/2

Chers clients, je vous informe, je vous rassure, je vous protège

La sécurité sanitaire étant l'affaire de tous, vous trouverez dans cette note **l'ensemble des actions préventives et curatives que nous avons entreprises avec l'aide de notre prestataire ADELYA**, pour assurer votre sécurité, celles de vos enfants, celle des visiteurs et celle de nos équipes opérationnelles. Toutes les mesures prises ci-dessous, sont vérifiables **par les affichages que nous avons mis en place et (ou) par la traçabilité que nous assurons** notamment au niveau de l'entretien et de la décontamination des surfaces.

Nos actions se sont organisées selon deux temps bien distincts :

- > Pour une reprise d'activité en toute sécurité, nous nous sommes formés, évalués, audités, équipés des moyens nécessaires, nous avons réfléchi à l'ensemble des mesures préventives pouvant être mises en place au quotidien et nous avons décontaminé tous nos locaux.
- > Au quotidien, nous vous informons ci-dessous de l'ensemble des dispositions préventives que nous assurons, toutes accompagnées de fiches, de protocoles, de procédures et de traçabilité écrite, qui sauront vous rassurer et vous prouver la véracité de nos actions.

Nous vous protégeons donc mais la meilleure des défenses reste votre propre discipline et le respect des autres ! Faites attention à vous !

	Tout d'abord nous avons fait le point sur notre situation et nous avons choisi de nous faire accompagner par notre fournisseur de Produits, de matériel et de consommables d'hygiène ADELYA pour une meilleure expertise : -Nous nous sommes formés notamment par l'intermédiaire des Guides ADELYA et des solutions innovantes proposées. -Nous avons pu nous évaluer grâce aux quiz proposés -Les risques liés à notre secteur d'activité et au CoVID-19 ont été évalués par l'intermédiaire de la trame d'audit CoVID-19 ADELYA pour analyser nos points critiques et apporter les solutions nécessaires. -Nos équipes opérationnelles ont ensuite été formées à l'appui des fiches préventives, des protocoles et des procédures ADELYA affichées dans nos locaux et consultables ici (flashcodes ci-contre et ci-dessous). Nous vous remercions d'avance de les lire et de les respecter.	 Guides Adelya
		 Quiz Adelya
		 Audit Covid-19
	Nos Equipes Opérationnelles ont toutes été formées aux gestes barrière, à la bonne maîtrise des règles d'hygiène, aux règles de distanciation sociale, à la bonne utilisation des produits de nettoyage et de désinfection, à la mise en place et au respect des différentes actions préventives listées ci-dessous... Ainsi, ils sont les relais physiques des bonnes pratiques à adopter, n'hésitez pas à vous rapprocher d'eux pour toute question liée à nos mesures d'hygiène.	
	Nous avons vérifié nos stocks d'équipements de protection individuelle et de dispositifs « barrière » (Masques, gants, surchaussures, blouses etc...) pour permettre à notre personnel de travailler en toute sécurité en respectant les règles d'hygiène, les mesures préventives, et de vous équiper si jamais vous n'en disposiez pas car indispensables en cas d'impossibilité de respecter la distanciation sociale. Nous vous accompagnons aussi sur le port de votre masque et les bonnes pratiques à respecter.	 Fiche préventive Adelya Port du masque
	Les règles sanitaires générales étant très importantes et notamment l'hygiène des mains qui est un des gestes « barrière les plus importants » dans la lutte contre la propagation CoVID-19, nous avons vérifié nos stocks de produits et de consommables « Hygiène » (savons, essuie mains, solution hydroalcoolique, papier hygiénique, etc...) pour permettre à l'ensemble de nos clients, à leurs enfants, à nos équipes opérationnelles et aux visiteurs de respecter les règles d'hygiène et les procédures mises en place sur les postes lave mains et/ou dans les zones sanitaires.	
	Nous nous sommes assurés que les produits d'entretien dont nous disposons répondent bien aux recommandations indiquées à ce jour pour le nettoyage et la désinfection des surfaces « potentiellement contaminées » ou « contaminées » par le SARS-CoV-2. Nous utilisons des produits nettoyant/désinfectant avec des normes de virucidie, notamment EN 14476. Et ce, avec du personnel formé et en respectant les doses d'utilisation.	 Protocole Adelya Covid-19 Quotidien Chambre
	Nous avons nommé et désigné un ou plusieurs "Encadrant(s) CoVID" qui sera(ont) chargé(s) d'étudier avec soins les recommandations ADELYA, de faire appliquer les mesures de prévention CoVID-19 au sein de l'établissement et de veiller à les faire respecter pour tous. Le « Vigie-CoVID » se doit aussi de lancer l'alerte auprès du collectif et du responsable du collectif si des écarts sont constatés. Ne vous étonnez donc pas si notre « gendarme maison » vous interpelle !	

	Nous avons procédé initialement à la décontamination de nos locaux conformément au protocole fourni par notre partenaire ADELYA, « Décontamination, reprise d'activité » Au quotidien, ce jour, nous assurons le nettoyage et la désinfection des surfaces conformément au protocole « Quotidien post décontamination ». Ces protocoles ont été transmis à notre personnel, les protocoles ADELYA étant affichés dans nos locaux. La bonne mise en application de ces protocoles est assurée par : - La formation de notre personnel - Leur suivi et la validation des tâches réalisées par l'émargement de fiches de traçabilité que vous pourrez peut-être apercevoir dans nos locaux. Le cas échéant, ne pas hésiter à les demander.	 Protocole « reprise d'activité : Décontamination » ADELYA CoVID-19  Protocole « Quotidien post décontamination » ADELYA CoVID-19
	L'hygiène des mains étant un des gestes « barrière » les plus importants pour éviter les contaminations manuportées, en l'occurrence du SARS-CoV-2, nous avons formé notre personnel à l'hygiène des mains à l'appui des procédures ADELYA ci jointes, ces dernières étant affichées sur tous les postes lave-mains du site. Afin de vous accompagner aussi et de vous sensibiliser aux fréquences, aux modalités et aux bons gestes à adopter, nous vous avons affiché des procédures « visiteur » et « enfants » pédagogiques au niveau des postes lave mains et zones sanitaires fréquentés. Sur les zones sans point d'eau où l'hygiène des mains est cruciale, nous mettons à votre disposition des postes de désinfection des mains avec de la solution hydroalcoolique (priorité aux postes de lavage des mains).	 Procédures ADELYA « équipes opérationnelles »  Procédures « VISITEUR »  Procédure « enfants »
	Nous respectons au maximum le respect des gestes « barrière », le respect du port des dispositifs « barrière » et l'application de la distanciation sociale. Ceci au sein de l'ensemble de notre personnel mais aussi avec les divers intervenants extérieurs, vous et vos enfants, par l'intermédiaire de dispositifs préventifs exceptionnels CoVID-19 (sanitaires, restauration, dans votre lieu d'hébergement, durant votre circulation dans l'établissement, durant les activités...) : - De manière générale (Gestes « barrière », port du masque) - Pour la gestion d'un cas CoVID-19 - Dans les sanitaires et les vestiaires - Pour nos véhicules de service - Lors de la réception des livraisons - Lors des préparations et de la distribution des repas - Lors du service en salle de restauration - Pour notre organisation entre chaque service, interservices et avec les intervenants extérieurs - Et évidemment tout au long de la journée avec vous et vos enfants, de l'arrivée jusqu'au départ de l'établissement en passant par votre lieu d'hébergement, les diverses activités et les circulations dans les locaux.	
	Comme indiqué ci-dessus, des dispositifs préventifs exceptionnels CoVID-19 ont été pensés pour vous rassurer et vous protéger, vous et vos enfants, lorsque les mesures de distanciation sociale sont compliquées à respecter sur certaines zones sensibles, et notamment : - Lors des repas - Lors de votre arrivée et votre départ de l'établissement - Lors des passages dans les sanitaires ou dans les vestiaires - Dans votre lieu d'hébergement - Durant les diverses activités en groupe - Durant vos passages sur les espaces de vente - Durant les circulations dans les couloirs et parties communes - Pour l'accueil et les échanges avec vous et les visiteurs extérieurs, prestataires	



REPONSES QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19 - 1/4

La ou les réponse(s) aux questions sont accompagnées d'un argumentaire et/ou d'une référence aux guides et notes ADELYA

Question 1

Quelle est la différence entre épidémie et pandémie ?

Aucune différence, c'est l'apparition d'une maladie infectieuse contagieuse sur beaucoup d'individus en même temps

Epidémie = En un même endroit / Pandémie = Zone géographique internationale

Pandémie = En un même endroit / Epidémie = Zone géographique internationale

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 2

Quelle est le NOM DU VIRUS responsable de la crise actuelle ?

CoVID-19

SARS-CoV-2

Coronavirus

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 3

Quels sont les symptômes les plus rencontrés de la maladie CoVID-19 ? (Cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Maux de tête, fièvre ou sensation de fièvre, toux, perte du goût et de l'odorat

Difficultés respiratoires, fatigue, éternuements, nez bouché, gorge irritée, douleurs musculaires

Irritations de la peau, vomissements, troubles de la vision, allergies, perte de la sensation du toucher

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19». ATTENTION à ne pas confondre avec la Grippe classique, un simple rhume ou encore des allergies printanières.

Question 4

Comment réagir si vous pensez présenter les symptômes CoVID-19 ?

Je vais au plus vite à l'hôpital le plus proche quelque soit les moyens empruntés

Je limite les risques en allant chez mon médecin habituel

Je reste à domicile, j'évite les contacts, j'appelle un médecin ou la permanence de soins de ma région ou je téléconsultes

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 5

Est il possible de ne présenter aucun symptôme mais d'être porteur du virus ?

Oui

Non

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19». Le délai d'incubation COVID-19 est de 3 à 5 jours, voire 14 jours. Tout en étant contagieux, on peut être porteur «sain» c'est à dire sans symptôme durant cette période et après, ou sans symptôme durant la période d'incubation et en développer ensuite.

Question 6

Est il possible d'être contaminé par un animal domestique ou par mes animaux de ferme ?

Oui

Non

Uniquement par les poules

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 7

Que signifie «aérosols» ? (Cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Les courants d'air

Les contaminations croisées air/sol

Les sécrétions et les microgouttelles lorsqu'on éternue, se mouche...

Les sécrétions et les microgouttelles lorsqu'on parle, qu'on crache...

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

REPONSES QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19 - 2/4

Question 8

Quel est le principal mode de transmission et de contamination du SARS-CoV-2 ? (Cocher la bonne réponse)

L'air ambiant

Les aérosols

Les surfaces

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 9

Est-il possible de se contaminer via les mains (contaminations manuportées) ?

Oui

Non

Que si je me suis mouché ou que j'ai éternué dans mes mains

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19. Donc oui notamment si j'ai serré la main à une personne contaminée et que j'ai ensuite porté mes mains à ma bouche ou mes yeux.

Question 10

Les surfaces de mon environnement proche peuvent elles être contaminées et par conséquent contaminer mes mains ?

Oui

Impossible

Que si elles sont mouillées

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 11

Cochez la ou les bonne(s) réponse(s) : Le SARS-CoV-2 peut survivre...

Dans les aérosols jusqu'à 3 heures

Sur du carton pendant 24h

Sur du plastique ou de l'acier inoxydable pendant 2 à 3 jours

Sur du cuivre pendant 1 mois

Dans ou sur les aliments pendant 5 jours

Dans les tissus pendant des jours

Dans l'air, ça a été prouvé !!

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 12

Les gestes «barrière», c'est quoi ?

Des gestes précis, simples et organisés pour placer une barrière sur la route et éviter un contrôle de police

Le respect des bonnes pratiques d'hygiène

Le port d'EPI et de dispositifs «barrière»

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 13

Cochez la ou les bonne(s) réponse(s) parmi les propositions de gestes «barrière» ci dessous ?

Avoir une hygiène des mains impeccable

Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir

Se moucher dans l'UU et jeter l'UU immédiatement

Toucher tout ce que l'on peut dans les supermarchés

Toucher son visage et se passer les mains dans les cheveux pour éliminer le SARS-CoV-2

Respecter la distanciation sociale

Faire attention à l'hygiène de ces surfaces notamment les poignées de portes, les interrupteurs...

Ne pas éplucher ses légumes afin de ne pas transférer le virus dans les aliments

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 14

Les «points de contact», c'est quoi ? (Cocher la bonne réponse)

Le téléphone, les interrupteurs, les poignées de portes, sa télécommande...

Le «pieds, mains, bouche»

Les points de contrôle d'un chariot

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 15

Qu'est ce que les dispositifs «barrière» ? (Cocher la bonne réponse)

La même chose que les gestes «barrière»

Les consignes gouvernementales et les règles de confinement

Tous les équipements à UU ou lavables, les EPI et les dispositifs médicaux que l'on peut porter

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

REPONSES QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19 - 3/4

Question 16

Cocher la ou les bonne(s) réponse(s) : Un masque identifié FFP ou APR, c'est quoi ? (Cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Un EPI (Equipeement de Protection Individuelle)

Un Appareil de Protection Respiratoire

Un masque chirurgical

Voir «GUIDE DISPOSITIFS BARRIERES ADELYA».

Question 17

Cocher la ou les bonne(s) réponse(s) : Un masque identifié DM, c'est quoi ? (Cocher la bonne réponse)

Un masque chirurgical de type II, III ou IIR

Un masque clairement identifié «Dispositif Médical»

Un masque chirurgical de type I

Voir «GUIDE DISPOSITIFS BARRIERES ADELYA».

Question 18

Est-ce qu'un masque chirurgical peut porter à la fois les mentions «DM» et «APR»

Oui

Non

Que pour les masques «tissu»

Voir «GUIDE DISPOSITIFS BARRIERES ADELYA».

Question 19

Quelle est la Norme EN d'un masque chirurgical identifié «DM», «Dispositif Médical»

EN 14788

EN 14476

EN 14683

Voir «GUIDE DISPOSITIFS BARRIERES ADELYA».

Question 20

Quelle est la Norme EN d'un masque FFP ou APR JETABLE qui évalue son efficacité à protéger contre l'inhalation d'aérosols ?

EN149:2001

EN 14476

EN 14683

Voir «GUIDE DISPOSITIFS BARRIERE ADELYA». Cette norme a évolué en 2009 pour évoluer en EN 149:2001 + A1:2009 qui classe en plus les masques en « réutilisable » (marquage R) et « non réutilisable » (marquage NR).

Question 21

Parmi les réponses suivantes, quelle est la bonne pour la durée d'efficacité et le changement de chaque type de masque ?

Masque chirurgical : Toutes les 3 à 4h / Masque papier : Moins de 3 à 4h / Masque FFP ou APR : Toutes les 3 à 8h en fonction du type de masque.

Masque FFP ou APR : Toutes les heures / Masque papier : Moins de 3 à 4h / Masque chirurgicaux : Toutes les 8h en fonction du type de masque.

Pour tous les masques c'est pareil, on change toutes les 24h

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 22

Quels sont les gants à UU qui protègent les patients lors actes chirurgicaux par exemple ?

Les gants de protection considérés comme EPI

Les gants médicaux considérés comme DM, dispositif médical

Les gants MAPA

Voir «GUIDE DISPOSITIFS BARRIERE ADELYA».

Question 23

Quelles sont les normes ou la directive EU pour classer les différents gants UU médicaux ?

Directive européenne n° 93/42/CEE classe I ou classe II

EN 388

EN 374

Voir «GUIDE DISPOSITIFS BARRIERE ADELYA».

REPONSES QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19 - 4/4

Question 24

Quels sont les gants à UU qui protègent les soignants contre les liquides biologiques ou le sang d'un patient ou encore un agent du risque chimique ?

Les gants de protection considérés comme EPI

Les gants médicaux considérés comme DM, dispositif médical

Les gants avec normes anti coupures ou piqûres

Voir «GUIDE DISPOSITIFS BARRIERE ADELYA».

Question 25

Quelles sont les normes ou les directives pour classer les différents gants UU de protection ?

Directive européenne n° 93/42/CEE classe I ou classe II

EN 388

EN 374

Voir «GUIDE DISPOSITIFS BARRIERE ADELYA».

Question 26

Est-il pertinent de réaliser une désinfection rapide des mains avec une solution hydroalcoolique (ou antiseptique ou friction) si on a les mains visuellement sales ?

Oui

Non

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et protocoles ADELYA Hygiène des mains CoVID-19. Sur des mains sales, l'action de la solution hydroalcoolique ne sera pas efficace, il faut donc se les laver avant. Evidemment, si on a pas le choix et qu'aucun point d'eau n'est à proximité pour se laver les mains, une friction à la solution hydroalcoolique sera toujours mieux que rien !

Question 27

Le lavage des mains (que ce soit avec un savon doux ou un savon désinfectant) est plus efficace que l'utilisation d'une solution hydroalcoolique ?

Oui

Non

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et protocoles ADELYA Hygiène des mains CoVID-19. Pour rappel, hors contexte CoVID-19, réglementairement, le lavage hygiénique des mains avec savon désinfectant est nécessaire en zones à risques comme en zone alimentaire (HACCP), en blanchisserie/buanderie/lingerie (RABC), dans les vestiaires sanitaires du personnel et c'est tout !

Le lavage simple des mains sera recommandé pour tout le reste y compris dans le domaine de la petite enfance, les zones publiques, le domaine médical et même chirurgical car le savon doux n'abîme pas les mains ou tout au moins, moins.

Pour rappel aussi, lavage simple + friction à la SHA = lavage hygiénique

Pour le SARS-CoV-2, il a été prouvé que son enveloppe était détruite par une simple détergence. Les hautes instances et comités ont donc décidé à ce jour de préconiser un simple lavage des mains pour traiter des mains potentiellement contaminées ou contaminées.

Etant donné les pénuries de solution hydroalcoolique, si l'on a un point d'eau à disposition, il faut se laver les mains !! Il n'y a pas que le SHA dans la vie !

Question 28

Pour les surfaces et les sols, si l'on suit les principes de base du bionettoyage, est-ce possible et efficace de désinfecter les surfaces et les sols sans les avoir nettoyés au préalable ?

Oui

Non

Ca dépend

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination».

Question 29

Quelles sont les catégories des masques tissus ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Catégorie 1 « UNS 1 » : Masque individuel à usage des professionnels en contact avec le public. Personnels affectés à des postes ou missions avec contact régulier du public.

Catégorie 2 « UNS 2 » : Masque à visée collective pour protéger l'ensemble d'un groupe portant ces masques.

Catégorie 3 « UNS 3 » : Masque à usage de «Dispositif médical»

Catégorie 4 « UNS 4 » : Masque regroupant les catégories 1, 2 et 3 + EPI

Voir guide-covid19-sortie-confinement ADELYA. Voir aussi sur internet le guide de l'IFTH du 01/04/2020 suite pandémie CoVID-19 et mise sur le marché Masques à Usages Non Sanitaires (UNS) tissus.

Question 30

Selon les dernières études scientifiques, à votre avis, à priori combien de temps peut survivre le SARS-CoV-2 dans des tissus, du linge... ?

Entre 7 et 10 heures selon les types de tissus

Plusieurs jours cela dépend du type de tissu

24h quelque soit le tissu

Selon dernières recherches ADELYA.



REPONSES QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 - 1/6

La ou les réponse(s) aux questions sont accompagnées d'un argumentaire et/ou d'une référence aux guides et notes ADELYA

Question 1

Quel(s) type(s) de masque permet de protéger les autres et éviter d'être contaminé ? (Cocher la bonne réponse)

Les masques en tissu à partir de 3 épaisseurs

Les masques respiratoires FFP ou APR, de type FFP2 ou FFP3

Les masques chirurgicaux

Les masques papier

Les masques chirurgicaux de type III ou IIR

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19». Voir aussi «GUIDE ADELYA CoVID19 Sortie de confinement». Seuls les masques FFP ou APR de type FFP2 et FFP3 sont capables de vous protéger d'une personne contaminée si ces derniers sont bien enfilés, portés et changés.

Question 2

Quel(s) type(s) de masque permet de protéger les autres et d'éviter la projections d'aérosols ? (Cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Les masques respiratoires FFP ou APR, de type FFP1, FFP2 ou FFP3

Les masques chirurgicaux

Les masques papier

Les masques chirurgicaux de type I, II, III ou IIR

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19». Voir aussi «GUIDE ADELYA CoVID19 Sortie de confinement».

Question 3

Quel(s) type(s) de masque permet de protéger les autres et d'éviter que des liquides biologiques traversent le masque ?

Les masques en tissu à partir de 3 épaisseurs

Les masques chirurgicaux de type III ou IIR

Les masques papier

Voir «GUIDE ADELYA CoVID19 Sortie de confinement».

Question 4

Avant de porter et d'enfiler un masque, y-a-t'il des contrôles à réaliser, des bonnes pratiques à respecter et un mode d'emploi à suivre ?

Oui

Non

Que pour les FFP ou APR

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19». Voir aussi «GUIDE ADELYA CoVID19 Sortie de confinement». Attention à son intégrité, son apparence, sa solidité. Se laver les mains avant de le prendre. Bonnes pratiques à respecter pour l'enfiler, le porter et l'adapter à son visage. Ne plus le toucher une fois bien installé/ajusté. Respecter sa durée maximale d'utilisation. Si retiré = doit être jeté.

Question 5

A ce jour, le 15/06/2020, dans la rue, faut-il porter un masque ?

Oui

Non

Cela dépend de l'environnement ou l'on est, de la distanciation sociale respectée ou non, si l'on est contaminé...

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19». A ce jour, dans la vie quotidienne habituelle pour un particulier, le port du masque n'est pas obligatoire selon les dispositions gouvernementales actuelles. Professionnellement, l'employeur doit fournir un masau si vous travaillez sans pouvoir respecter la distanciation mais il n'est pas censé vous en fournir pour le trajet domicile/travail. La persistance dans l'air ambiant du SARS-CoV-2 n'étant pas prouvé à ce jour, étant donné les pénuries en masque, et les masques à UU devant être changés régulièrement pour être efficaces, ils doivent être utilisés avec raison et logique. Un particulier lambda doit donc le porter que s'il ne peut pas respecter la distanciation sociale (par ex, supermarché), s'il est contaminé ou est en contact avec une personne contaminée. A la sortie du confinement annoncée le 11/05, le port du masque sera obligatoire à priori dans les transports en commun et peut être que d'autres endroits obligatoires seront annoncés d'ici là.

REPONSES QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 - 2/6

Question 6

A ce jour, le 15/06/2020, dans la rue, faut-il porter des gants à UU ?

VRAI

FAUX, il faut surtout s'assurer d'une hygiène des mains parfaite.

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 7

Quand faut-il assurer son hygiène des mains ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Après être aux toilettes

Après s'être mouché, avoir toussé ou éternuer dans ses mains

En arrivant chez un client ou chez quelqu'un

Dès que l'on touche un point de contact en collectivité

En revenant de l'extérieur, de faire ses courses

Après avoir conduit sa voiture

Après avoir serré la main à quelqu'un

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et protocoles ADELYA Hygiène des mains CoVID-19 . En soit après toute opération contaminante, que ce soit dans la vie professionnelle comme personnelle.

Question 8

Pour le lavage des mains, faut-il forcément un savon désinfectant, voire virucide, et encore mieux avec norme virucide EN 14476 ?

Oui

Non

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et protocoles ADELYA Hygiène des mains CoVID-19 .

Pour le SARS-CoV-2, il a été prouvé que son enveloppe était détruite par une simple détergence. Les hautes instances et comités ont donc décidé à ce jour de préconiser un simple lavage des mains pour traiter des mains potentiellement contaminées ou contaminées.

Etant donné les pénuries de solution hydroalcoolique, si l'on a un point d'eau à disposition, il faut se laver les mains !! Il n'y a pas que le SHA dans la vie !!

Après évidemment, l'utilisation d'un savon désinfectant virucide avec en plus une norme EN 14476 est un plus et est fortement conseillé en milieu médical et hospitalier pour limiter les risques.

Question 9

Pour les surfaces et les sols, si l'on suit les principes de base du bionettoyage, quel est le bon ordre des étapes à suivre ci-dessous (cocher la bonne réponse) ?

Dépoussiérer si besoin, désinfecter puis nettoyer, rinçage selon indications mode d'emploi

Désinfecter, rinçage selon indications mode d'emploi, dépoussiérer puis nettoyer

Dépoussiérer si besoin, nettoyer, désinfecter, rinçage selon indications mode d'emploi

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination». Selon les principes et bonnes pratiques de bionettoyage, si la surface est très encrassée et poussiéreuse, la dépoussiérer au préalable, puis utiliser un nettoyant (à rincer selon surface traitée et indications mode d'emploi) puis un désinfectant (ce dernier souvent sans rinçage) ou un produit nettoyant/désinfectant ayant les deux actions (à rincer selon surface traitée et indications mode d'emploi).

Question 10

Pour un site ou une zone où aucun cas de CoVID-19 n'a été déclaré (donc potentiellement contaminé), concernant les sols et les surfaces, qu'est-ce que je dois nettoyer et désinfecter au moins une fois par jour durant la période actuelle ou à ma reprise d'activité ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Les points de contact

Les surfaces les plus utilisées au quotidien

Les sols

Les murs

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination».

Question 11

Pour un site ou une zone où un ou plusieurs cas de CoVID-19 ont été déclarés (potentiellement contaminé) ou par simple précaution si recommandé par votre Direction/Service Qualité, concernant les sols et les surfaces, qu'est-ce que je dois nettoyer et désinfecter pour reprendre mon activité sereinement ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Toutes les surfaces atteignables et les sols

Les tissus

L'air et les surfaces non atteignables

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et voir protocole ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité».

Question 12

Quels produits ci-dessous je peux utiliser pour traiter mes sols et mes surfaces contaminées ou potentiellement contaminées SARS-CoV-2 ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Un nettoyant désinfectant avec norme(s) bactéricide(s) fongicide(s)

REPONSES QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 - 3/6

Un désinfectant «virucide» EN14476 si j'ai préalablement bien nettoyé mes sols et surfaces avant avec un détergent.

Un nettoyant désinfectant «virucide» EN14476

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination».

Question 13

Est-ce obligatoire d'utiliser un désinfectant ou un nettoyant/désinfectant avec NORME EN 14476 pour traiter mes surfaces, mes sols ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Non un virucide quel qu'il soit avec action validé sur virus «enveloppé» ou «non enveloppé» est déjà bien étant donné la pénurie

Non mais la norme EN 14476 est un plus notamment pour le domaine médical

Oui

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination». Voir aussi la «Note ADELYA EN14476 et SARS CoV 2 042020» qui fait référence à ces préconisations.

Question 14

Est-ce possible d'utiliser du chlore ou de l'Eau de Javel pour traiter mes surfaces, mes sols contaminées ou potentiellement contaminées SARS-CoV-2 ?

Oui et sans aucune condition préalable

Non

Oui si j'ai détergé avant et en respectant une dilution finale de la Javel 0,5% de chlore actif

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination». Le guide et tous les protocoles le préconise indirectement car il est bien indiqué qu'il faut utiliser un nettoyant/désinfectant ou un désinfectant «virucide» EN 14476, or l'Eau de Javel dispose bien de cette norme à conditions de respecter un dosage bien précis pour arriver à 0,5% de chlore actif en solution finale (Exemple : 1 litre de Javel à 2,6% + 4 litres d'eau froide). Le guide et ces protocoles indiquent aussi qu'en cas d'utilisation d'un simple désinfectant, il est impératif d'utiliser un nettoyant (ou détergent : synonyme) au préalable afin de désinfecter une surface propre et nettoyée (cf principe de base du bionettoyage). Pour rappel, la Javel est un blanchissant et un désinfectant mais pas un nettoyant.

Ces préconisations peuvent être confirmées par les dernières parutions de La SF2H ou du HCSP d'Avril 2020 dans le cadre de la lutte contre le SARS-CoV-2.

Question 15

A ce jour, est ce que les hautes instances et les comités d'hygiène ont indiqué et obligé les Mairies (et autres secteurs d'activités) à désinfecter les voiries, les voies publiques, les extérieurs à la Javel ?

Oui

Non

Voir sur Internet l'avis du 4/04/2020 du HCSP AVIS relatif à l'opportunité d'un nettoyage spécifique ou d'une désinfection de l'espace public. Cet avis recommande clairement que Devant l'absence d'argument scientifique de l'efficacité des stratégies de nettoyage spécifique et de désinfection de la voirie sur la prévention de la transmission du SARS-CoV-2 :

- de ne pas mettre en oeuvre une politique de nettoyage spécifique ou de désinfection de la voirie dans le contexte de l'épidémie de COVID-19 ;
- de continuer d'assurer le nettoyage habituel des voiries et d'assurer le nettoyage et la désinfection à une fréquence plus régulière du mobilier urbain avec les équipements de protection habituels des professionnels ;
- de ne surtout pas employer d'appareils pouvant souffler des poussières des sols de type souffleurs de feuilles.

ATTENTION, certaines mairies et collectivités, notamment dans le SUD de la France et en IDF, réalisent tout de même cette désinfection à l'Eau de Javel malgré la contre indication du HCSP (et malgré les principes de bionettoyage bafoués).

Question 16

Pour un site ou une zone où un ou plusieurs cas de Covid-19 ont été déclarés (potentiellement contaminé) ou par simple précaution si recommandé par votre Direction/Service Qualité, quel(s) procédé(s) dois je utiliser pour nettoyer et désinfecter l'air et les surfaces non atteignables pour reprendre mon activité sereinement ?

Une bombe autopercutante avec norme(s) «bactéricide» «fongicide» «virucide» EN 14476»

Un procédé de désinfection par voie aérienne non «virucide»

Un procédé de désinfection par voie aérienne «virucide» avec impérativement la norme NFT 72281

Question 17

Pour un site ou une zone où aucun cas de CoVID-19 n'a été déclaré (donc potentiellement contaminé), quel(s) type(s) de lavettes et de MOPs dois-je utiliser tous les jours pour traiter les surfaces et les sols durant la période actuelle ou à ma reprise d'activité ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Matériel «lavable» à conditions de suivre un circuit de linge sale impeccable et de le laver ensuite à 60°C pendant minimum 30min

Matériel à UU à conditions de rejeter immédiatement après usage en poubelle «ordures ménagères»

Matériel «lavable» en les lavant à la main en fin de service

Voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination». Voir aussi protocoles MOPS A USAGE UNIQUE du GUIDE COVID 19 Sortie confinement ADELYA.

REPONSES QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 - 4/6

Question 18

Pour un site ou une zone où un ou plusieurs cas de Covid-19 ont été déclarés, quel(s) type(s) de lavettes et de MOPs dois-je utiliser pour traiter les surfaces et les sols à ma reprise d'activité ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Matériel «lavable» à conditions de suivre un circuit de linge «contaminé» avec sac hydrosoluble et sursac rouge, puis de le traiter seul en décontamination et lavage

Matériel à UU à conditions de rejeter dans une poubelle à part et d'avoir ensuite un circuit d'élimination « déchets potentiellement contaminés » (DASRI).

Matériel «lavable» en suivant le circuit du linge sale «classique» et en le lavant ensuite à 60°C pendant minimum 30min

Matériel à UU en rejetant classiquement en poubelle «ordures ménagères».

Voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination». Voir aussi protocoles MOPS A USAGE UNIQUE du GUIDE COVID 19 Sortie confinement ADELYA.

Question 19

Je vais nettoyer et désinfecter mes locaux avec de la Javel, quel(s) type(s) de lavettes et de MOPs dois-je utiliser ?

Du lavable

De l'UU

Les deux sont possibles

Question/réponse donnée ici à titre de rappel car en effet, la plupart des MOPs et des lavettes lavables ne supportent pas le contact du Chlore, cela les dégrade fortement et remet donc en cause leur efficacité lors de la 2e utilisation après lavage. Pour rappel, pour une durée de vie et une longévité de leur efficacité, les MOPS et les lavettes LAVABLES doivent être lavées à 60°C sans chlore ni adoucissant (même si les FTs indiquent lavables à 90°C).

Question 20

Pour une CUISINE très encrassée, très grasse ou très calcaire et potentiellement contaminée ou avec cas de CoVID-19 déclaré(s), quelle méthodologie je peux suivre ?

Quelle chance, je dispose déjà d'un produit CUISINE concentré à diluer, détergent puissant dégraissant ou détartrant et en même temps désinfectant «virucide» EN 14476

Je suis la méthodologie ADELYA, je suis mon plan d'hygiène avec mon produit dégraissant désinfectant non virucide habituel puis je décontamine mes surfaces avec les produits préconisés

Comme d'habitude, mon produit Bidon de 5L concentré à diluer dégraissant désinfectant juste bactéricide et fongicide me suffit

Question/réponse donnée ici à titre de rappel : A la base et c'est aussi le cas pour le SARS-CoV-2, les virus ne survivent pas dans les aliments donc les produits CUISINE à diluer concentrés sont en effet soit dégraissant soit détartrant et avec une désinfection bactéricide et dès fois fongicide. Mais rarement virucide, cela ne sert à rien, et encore moins EN 14476.

Par contre côté « hébergement », les produits concentrés à diluer sont en effet souvent désinfectant, avec bactéricidie, fongicidie, virucidie EN 14476 voire d'autres actions de désinfection et normes associées aussi. En revanche, côté nettoyage, cela reste des produits généralement à pH neutre, multiusages/multisurfaces.

La réponse est donc qu'en produit cuisine bidon 5L à diluer dégraissant ou détartrant puissant et désinfectant avec virucidie, ADELYA ne dispose que de 2 ou 3 références et c'est aussi le même constat chez les autres fournisseurs d'où les préconisations produits faites par ADELYA.

Pour une cuisine mal entretenue et très grasse, il vaut en effet mieux utiliser le dégraissant (ou détartrant) désinfectant classique prévu(s) à votre plan d'hygiène en place puis ensuite utiliser ce qui est préconisé dans les protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination» comme le 3EN1 PREMIUM A (qui est bien contact alimentaire et OK pour les cuisines).

Evidemment, si vous disposez déjà d'un produit typé CUISINE détartrant ou dégraissant et désinfectant avec virucidie EN 14476, alors vous pourrez donc dégraisser votre cuisine encrassée et en même temps assurer la décontamination demandée pour lutter contre le SARS-CoV-2. Voir aussi «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19».

Question 21

Le SARS-CoV-2 pouvant survivre que 7 à 10h dans le linge selon le type de tissu, est ce logique de laisser le linge sale de côté pendant au moins 10h afin que le virus s'inactive ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Oui si le linge provient d'une zone ou d'une personne avérée contaminée CoVID-19 et s'il n'est pas tâché et/ou souillé (sang, urine...)

Non

Oui que le linge soit «potentiellement contaminé» ou provienne d'une zone ou d'une personne CoVID-19

Oui mais autant l'envoyer directement vers un des procédés de décontamination avant lavage proposés par ADELYA

Process ADELYA. Voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination». Voir aussi protocole ADELYA CoVID-19 «Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en prélavage» du GUIDE COVID 19 Sortie confinement ADELYA.

Question 22

Mon linge contaminé SARS-CoV-2 est très souillé (urine, sang, matières fécales) et/ou taché (aliments, encre, rouge à lèvres, etc...), est ce que je le laisse 10h le temps que le virus s'inactive ?

Oui tantpis si les bactéries prolifèrent ou si les tâches se fixent

Non l'envoyer directement vers un des procédés de décontamination avant lavage proposés par ADELYA

Process ADELYA. Voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination». Voir aussi pro-

REPONSES QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 - 5/6

tole ADELYA COVID-19 «Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en pré-lavage» du GUIDE COVID 19 Sortie confinement ADELYA.

Question 23

Est-ce obligatoire d'utiliser une lessive(s) ou autres produit(s) lessiviel(s) avec norme(s) de VIRUCIDIE pour traiter mon linge à ma reprise d'activité ?

Oui

Non

Rappels ADELYA. L'enseignement est dans la réponse. Les produits lessiviels avec virucidie sont très rares sur la marché.

Question 24

Dans le cadre de linge provenant d'une zone ou d'une personne contaminée CoVID-19, quels sont les procédés proposés par ADELYA pour décontaminer le linge avant lavage ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Pré désinfection avec la Réf 56292 ANIOS qui est virucide

Zut, pénurie de 56292, je réalise la «décontamination en pré-lavage» proposée par ADELYA avec les produits virucides en machine

Rappels ADELYA. L'enseignement est dans la réponse. Voir protocole ADELYA COVID-19 «Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en pré-lavage» du GUIDE COVID 19 Sortie confinement ADELYA.

Question 25

Dans le cadre de linge provenant d'une zone ou d'une personne où aucun cas CoVID-19 n'a été déclaré, comment dois-je traiter mon linge avant lavage ?

Classiquement sans respecter les règles RABC et les circuits «propre» et «sale»

Comme d'habitude en respectant les règles de norme RABC EN 14065

Rappels ADELYA. L'enseignement est dans la réponse. Voir protocole ADELYA COVID-19 «Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en pré-lavage» du GUIDE COVID 19 Sortie confinement ADELYA. La norme RABC pour l'hygiène du linge est ce qu'est l'HACCP pour l'hygiène alimentaire. Les principes sont identiques et les mêmes règles s'appliquent.

Question 26

Dans le cadre de linge provenant d'une zone ou d'une personne contaminée CoVID-19, comment dois-je traiter mon linge avant lavage ?

Prise en charge «linge contaminé» en sac hydrosoluble et sursac rouge, circuit sale selon règles RABC puis procédé de décontamination avant lavage

Prise en charge classique linge «sale» normal, circuit sale selon règles RABC puis lavage direct

Prise en charge en sac hydrosoluble sans sursac rouge, croisement circuit sale et propre puis lavage direct

Rappels ADELYA. L'enseignement est dans la réponse. Voir protocole ADELYA COVID-19 «Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en pré-lavage» du GUIDE COVID 19 Sortie confinement ADELYA.

Question 27

J'ai eu ou j'ai des cas de CoVID-19 sur mon site et par chance, je possède une lessive «virucide». Est-ce que je peux passer mon linge «contaminé» avec le reste de mon linge ? (cocher la ou les bonne(s) réponse(s))

Oui

Non, il doit le laver à part tout seul

Oui s'il a procédé à une décontamination avant comme selon les procédés ADELYA

Rappels ADELYA. L'enseignement est dans la réponse. Voir protocole ADELYA COVID-19 «Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en pré-lavage» du GUIDE COVID 19 Sortie confinement ADELYA.

Question 28

Dans le cadre de linge provenant d'une zone ou d'une personne où aucun cas CoVID-19 n'a été déclaré, comment dois-je laver mon linge ?

Tout à 60°C pendant au moins 30min car le linge est «potentiellement contaminé», tanpis si j'abime le linge. Etapes de séchage/ finition classiques

Tout à 40°C afin de désinfecter tout en préservant mon linge. Etapes de séchage/finition classiques

En respectant les programmes habituels, et si possible, passer le plus de chose à 60°C minimum. Etapes de séchage/finition classiques

Rappels ADELYA. L'enseignement est dans la réponse. Voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination». Voir aussi protocole ADELYA COVID-19 «Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en pré-lavage» du GUIDE COVID 19 Sortie confinement ADELYA.

Question 29

Dans le cadre de linge provenant d'une zone ou d'une personne contaminée CoVID-19, comment dois-je laver mon linge ?

En respectant les programmes habituels, et si possible, passer le plus de chose à 60°C minimum. Etapes de séchage/finition classiques

Tout à 40°C afin de désinfecter tout en préservant mon linge. Etapes de séchage/finition classiques

A 60°C min 30 minutes et pour le linge devant se laver en dessous pour ne pas l'abimer, décontamination au préalable. Etapes de séchage/finition classiques

Rappels ADELYA. L'enseignement est dans la réponse. Voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination». Voir aussi protocole ADELYA COVID-19 «Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en pré-lavage» du GUIDE COVID 19 Sortie confinement ADELYA.

REPONSES QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 - 6/6

Question 30

Quel produit ou concept/innovation ADELYA vous propose pour désinfecter l'air et les surfaces non atteignables de sa zone contaminée SARS-CoV-2 ?

La bombe autopercutante réf 54066A avec norme virucide EN 14476

LE NEBUL'ASEPT ADELYA

Voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination» et Voir aussi le guide-covid-sortie-confinement ADELYA où le NEBUL'ASEPT ADELYA est proposé, procédé de désinfection par voie aérienne norme NFT 72281 virucide.

Question 31

Quel(s) produit(s) ci-dessous a(ont) bien les caractéristiques : Concentré à diluer, nettoyant SOLS et SURFACES multiusages pH neutre, désinfectant EN 14476 et «contact alimentaire»?

368166F 3 EN 1 PREMIUM FRAICHEUR 5KG

68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG

68189B 3 EN 1 PREMIUM A 5KG

50801 WI HOME SURF+ 2L

Voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination». Les produits cités ici en réponse sont bien dans les protocoles.

Question 32

Quels produits ci-dessous ont bien les caractéristiques : Prêt à l'emploi, nettoyant TOUTES SURFACES pH neutre, désinfectant EN 14476 et «contact alimentaire»?

50165 EL PRO TS NETT DESINF 750ML

50171A SPRAY SUROD PREMIUM POMME 1L

50240C LINGET WIPANIOS EXCEL X100

Voir protocoles ADELYA CoVID-19 «Décontamination reprise d'activité» et «quotidien post décontamination». Les produits cités ici en réponse sont bien dans les protocoles.



ILE-DE-FRANCE

AGIS

agis@adelya.net
Tél. 01 34 34 59 59

GROUPE 5S PARIS

groupe5s@adelya.net
Tél. 01 34 23 52 52

LABRO-LERMIGEAUX

labrotermigaux@adelya.net
Tél. 01 69 53 62 40

Adelya Market Bezons

adelyamarket.bezons@adelya.net
Tél. 01 34 23 52 75

RHÔNE-ALPES

ALPHA VALLET

alphavallet@adelya.net
Tél. 04 37 26 42 10

Adelya Market St Priest

alphavallet@adelya.net
Tél. 04 37 26 41 27

NORMANDIE - HAUTS DE FRANCE

LEVROY-REXODIF

levroy@adelya.net
Tél. 02 35 26 90 00

GRAND EST

ALSAPRO HYGIÈNE

alsapro@adelya.net
Tél. 03 90 20 86 86

PROVENCE-CÔTE D'AZUR

GROUPE 5S AUBAGNE

groupe5s@adelya.net
Tél. 04 42 18 55 90

Adelya Market MARSEILLE

groupe5s@adelya.net
Tél. 04 91 42 00 99

Adelya Market TOULON

groupe5s@adelya.net
Tél. 04 94 75 25 54



CPN

cpndeveloppement@adelya.net
Tél : 01 69 53 64 10

ROMERA

romera@adelya.net
Tél : 04 72 35 54 94

PRESTELYS

prestelys@adelya.net
Tél : 03 87 63 12 01