Pack métier Adelya
Restauration collective

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

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

En cette période de crise sans précédent, où tous les secteurs d'activité sont 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.

Nous approchons de la phase de déconfinement, la sécurité sanitaire étant 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 équipes opérationnelles et vos visiteurs.

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 et de vos visiteurs
- Les opérations de nettoyage et de désinfection de vos locaux
- L'information, la communication et la formation

Ce guide s'applique à tout type d'établissement de restauration collective, cuisine de production, office de réchauffage, etc…et toutes les zones d'un site (vestiaires/sanitaires, réception, préparations, réchauffage, self, restauration…)

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

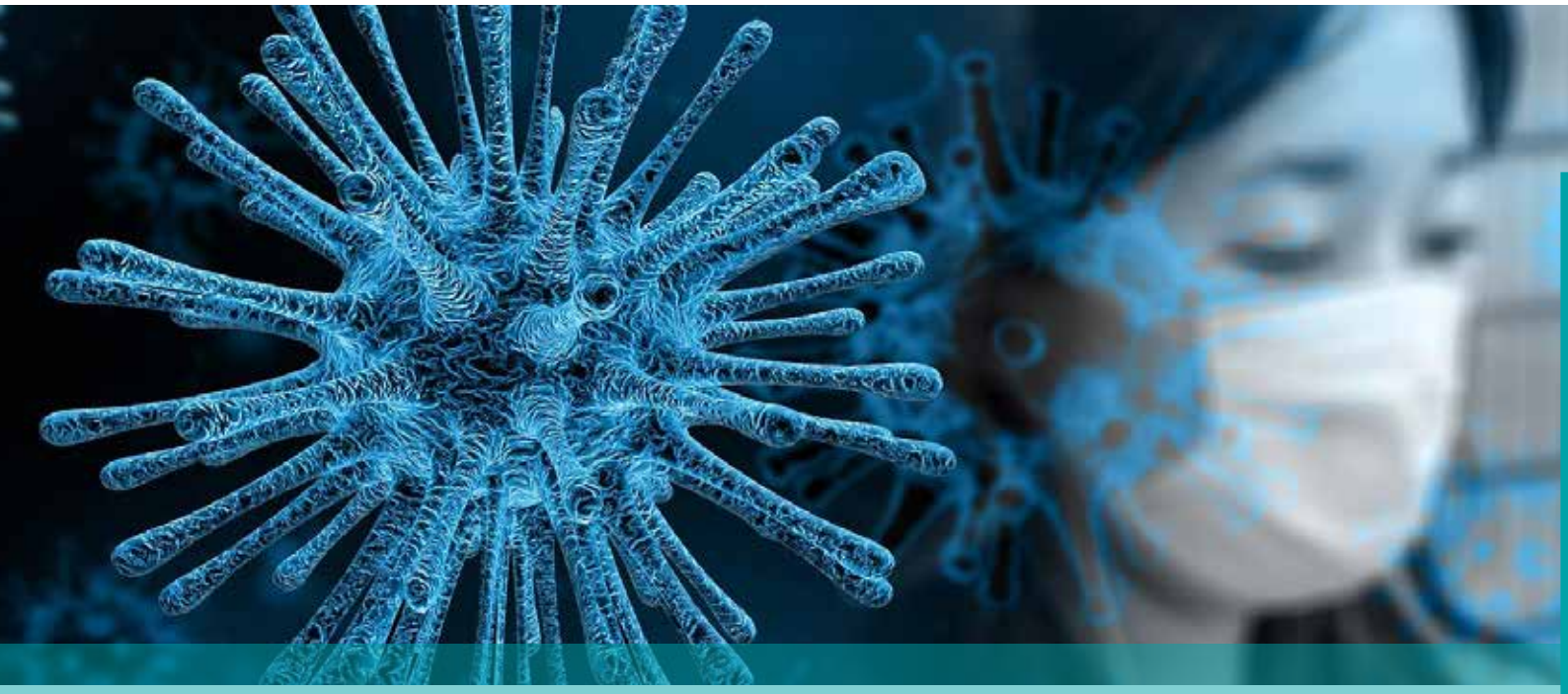
Sommaire

Pack métier ADELYA “Restauration collective” :

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 47
6- QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 Recommandations 51
7- Protocole ADELYA « Décontamination : Reprise d’activité » 55
8- Protocole ADELYA « Quotidien Post Décontamination » 59
9- Procédure ADELYA « lavage hygiénique des mains / Equipes opérationnelles » 62
10- Procédure ADELYA « lavage simple des mains / Equipes opérationnelles » 63
11- Procédure ADELYA « antisepsie rapide des mains / Equipes opérationnelles » 64
12- Procédure ADELYA « lavage des mains / Visiteur » 65
13- Procédure ADELYA « Désinfection rapide des mains / Visiteur » 66
14- Procédure ADELYA « lavage des mains / Enfants » 67
15- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD1 “Gestes barrière” 68
16- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD2 “Port du masque” 69
17- Note ADELYA « aide au choix de son masque » 70
18- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD3 “Véhicule de livraison” 72
19- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD4 “Réception marchandises” 73
20- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD5 “Organisation des préparations et de la distribution” 74
21- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD6 “Organisation du service et de la restauration” 75
22- Fiche préventive ADELYA CoVID-19 AD7 “Accès aux vestiaires et aux sanitaires” 77
23- AUDIT ADELYA ANALYSES DES RISQUES PREVENTION CoVID-19 Restauration Collective 79
24- Note d’informations clients : Actions préventives CoVID-19 Pack Métier ADELYA Restauration collective 90
25- Réponses QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19 92
26- Réponses QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 96

Guide complet
Covid-19

Prévenir et lutter ensemble efficacement



Adelya
Terre d'Hygiène

Le Covid-19, c'est quoi ?

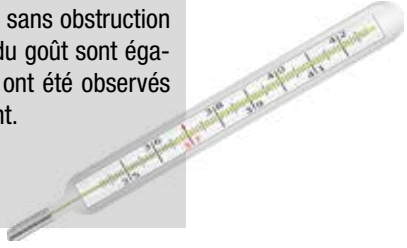
Les coronavirus sont une grande famille de virus, qui provoquent des maladies allant d'un simple rhume (certains virus saisonniers sont des Coronavirus) à des pathologies plus sévères comme le MERS-COV ou le SRAS.
Le virus identifié en **janvier 2020** en Chine est un nouveau Coronavirus, nommé **SARS-CoV-2**. 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 ?

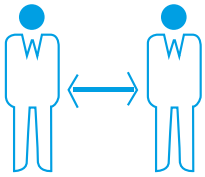
Je reste à domicile, j'évite les contacts, j'appelle un médecin avant de me rendre à son cabinet ou j'appelle le numéro de permanence de soins de ma région.

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 mains 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 Médicine) 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 mains 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

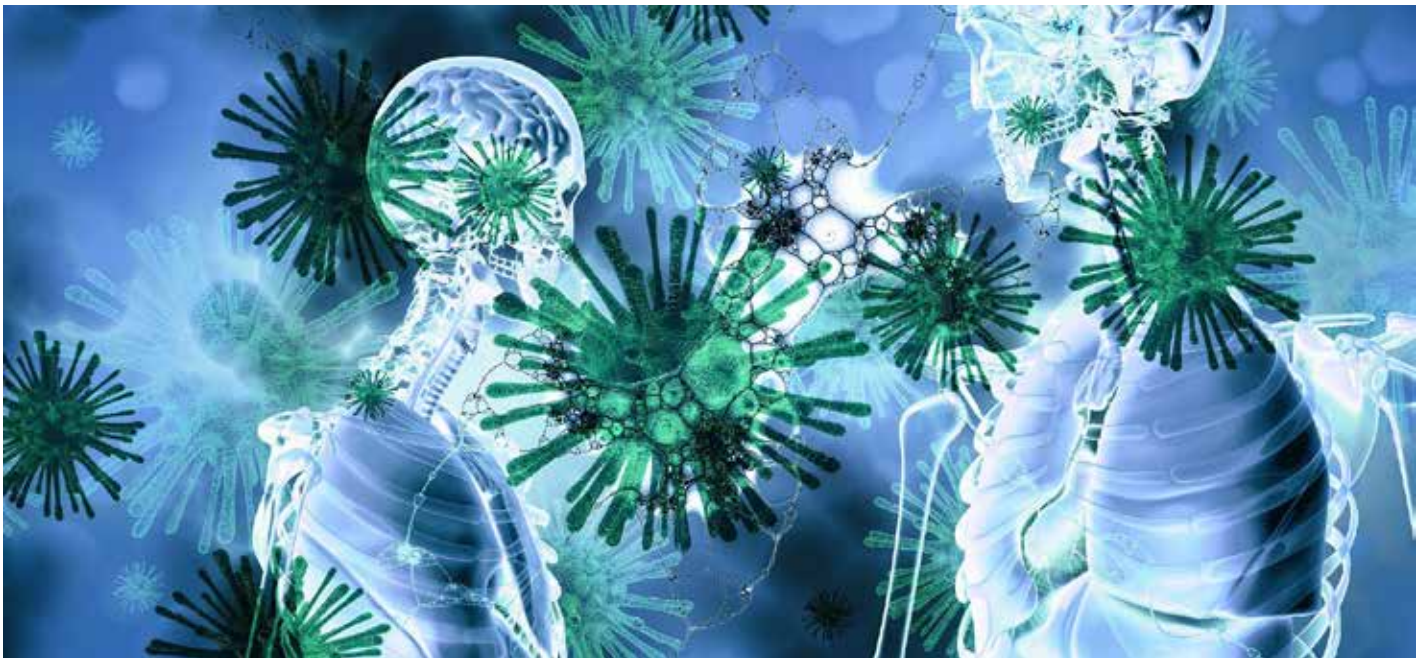
Le délai d'incubation est la période entre la contamination et l'apparition des premiers symptômes.

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

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

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 HACCP 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.

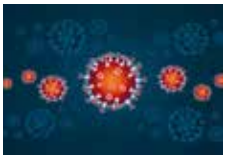
Ils peuvent servir de support au virus, une fois souillés par des aérosols ou un contact avec une surface contaminée
Il faut avoir une bonne hygiène des mains !

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, utilisé 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

Préconisations

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 SANIITAIRE 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 Soigants (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, casaques 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

Les masques chirurgicaux

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.

Les masques FFP ou APR

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).		

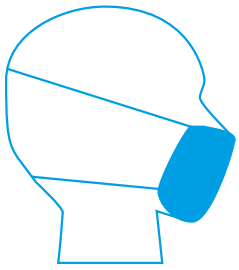
Un masque peut porter le double marquage DM et EPI, c'est à dire être à la fois masque chirurgical et appareil de protection respiratoire (APR), s'il répond aux exigences des deux directives correspondantes

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 soignan	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 SARC-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 devions 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 entrainant 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.

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

SARS-CoV-2 ET DESINFECTION PAR VOIE AERIENNE

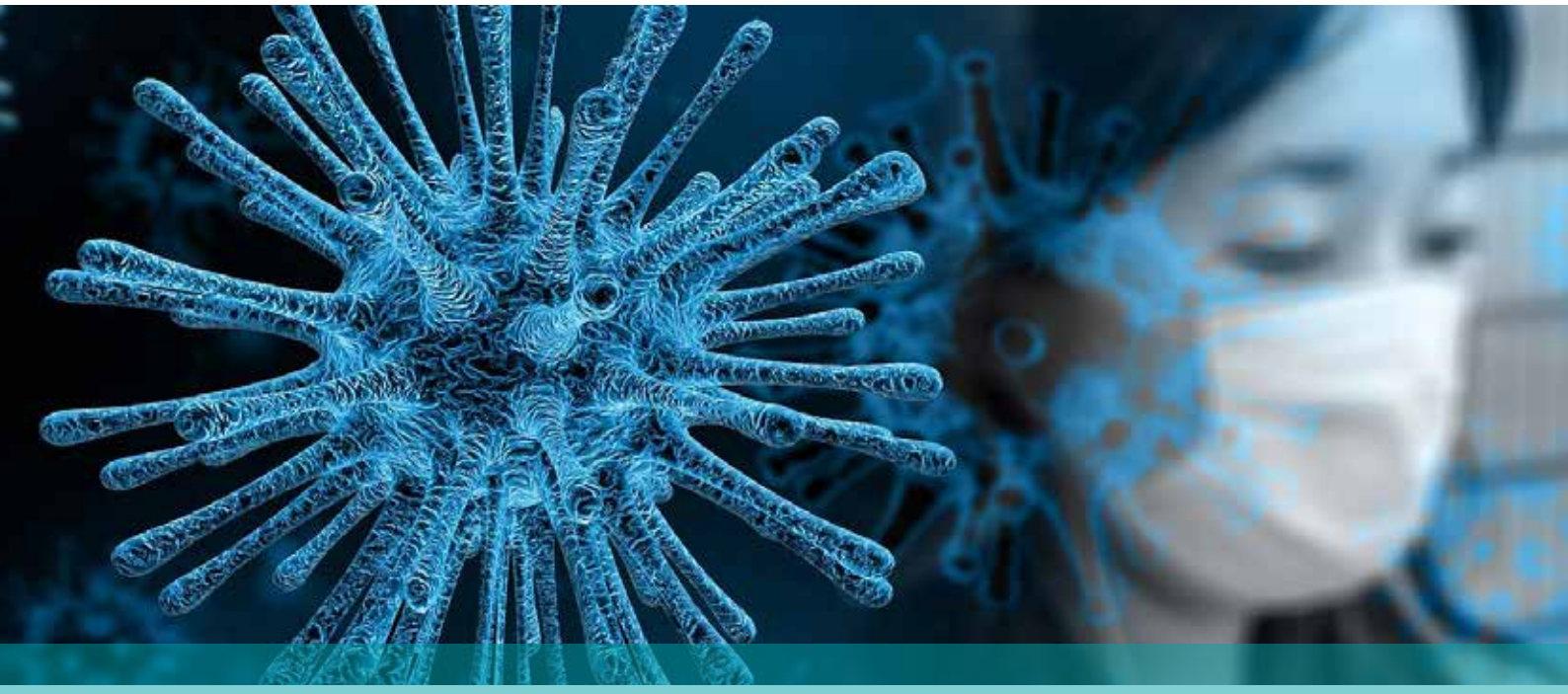
Pour la désinfection par voie aérienne, la norme nécessaire et à respecter impérativement est la norme NFT 72281.

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



Adelya
Terre d'Hygiène

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 nettoyge et la désinfection des cuisines

La buanderie

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

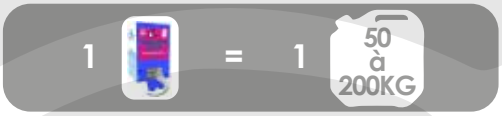
1 Sécurité des utilisateurs

Zéro contact possible

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

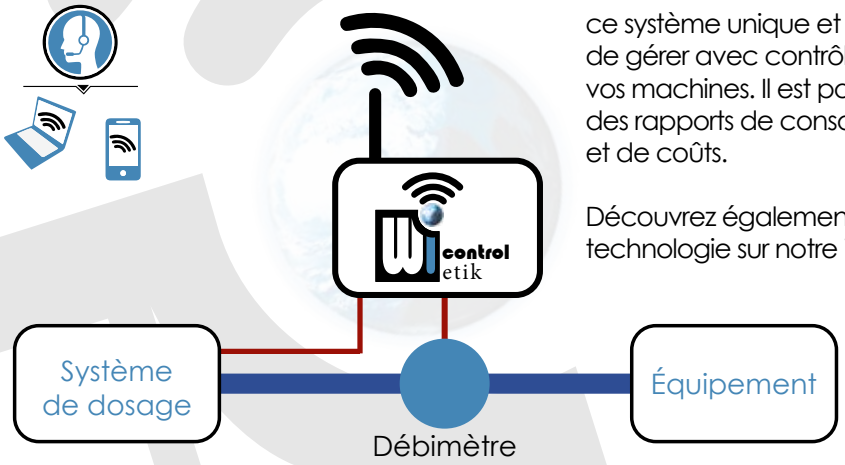
Lutter contre les TMS

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 :**

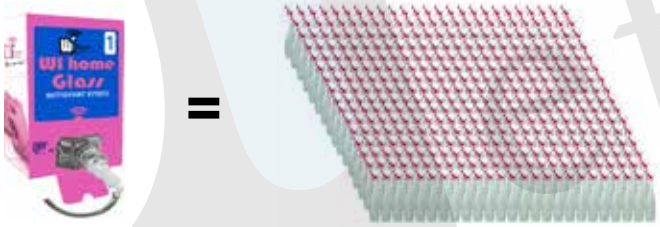


ce système unique et simple permet de gérer avec contrôle et à distance vos machines. Il est possible d'extraire des rapports de consommation et de coûts.

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 maitriser 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 maitrise 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 process de traitement grâce à notre système de récupération et de recyclage :

RECYKLEEN SERVICE

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

Le NEBUL'ASEPT est un appareil développé par la cellule R&D du Groupe ADELYA 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.

NEBUL'ASEPT

CE

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 éléctriques	
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.
- Compacte, 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.

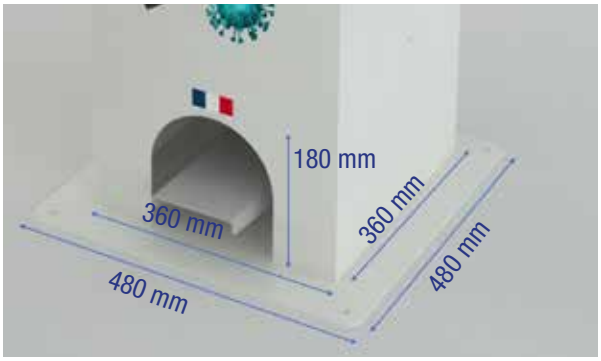
Adelya Terre d'Hygiène
Siège social : 12 rue de la pâture 95870 BEZONS - 01 34 23 52 50
www.adelya.net

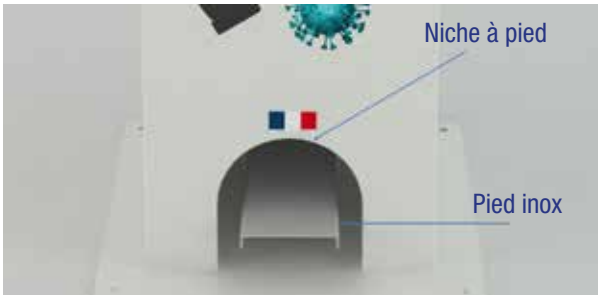
TOTEM' PSEPT

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 manuportées. 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**

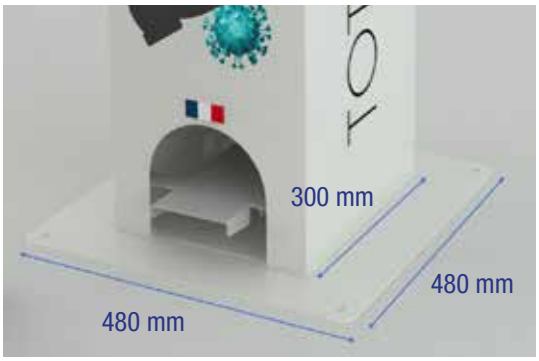
Caractéristiques Totem	
Dimensions	L. 48 x P. 48 x H. 152 cm
Poids vide	33 kg
Fixation	Au sol
Référence Totem Blanc	14373
Référence Totem Noir	14373B
Référence sac 30 L transp. x25	18224

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.



CE

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

TOTEM'PSEPT

Désinfection mains

Totem de désinfection des mains

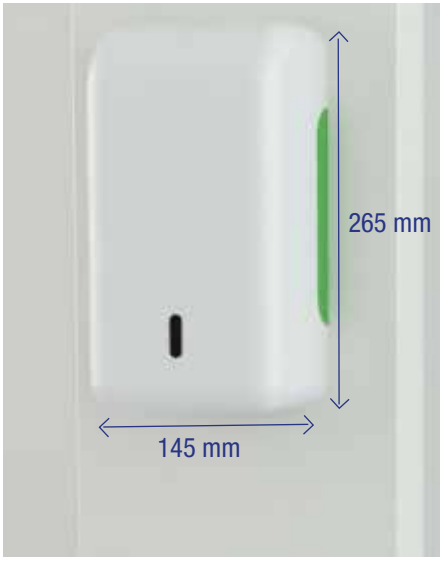
Distributeur électronique automatique de gel hydroalcoolique.

Fonctionnement

Distributeur électronique et automatique de gel hydroalcoolique assurant le nettoyage et l'antisepsie 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 ma¬nuel 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**



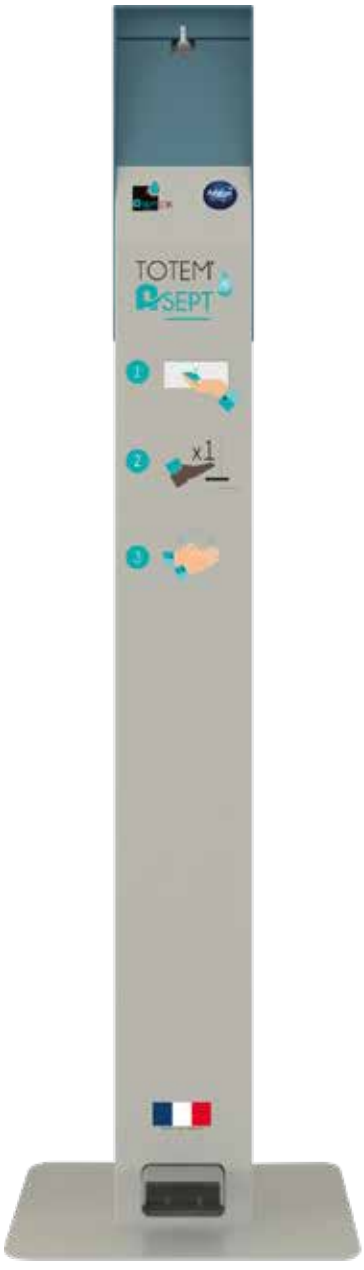
CE

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

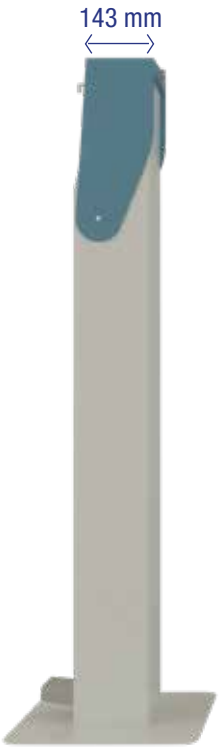
TOTEM' PSEPT

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. Vérrou 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

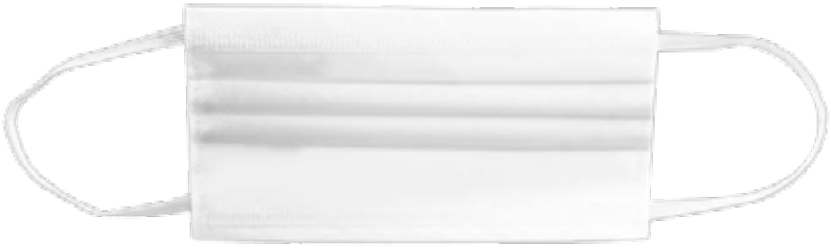
> Totem **autonome** : sans pile et sans arrivée électrique

> 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

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 / cm ²
-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

MADE IN SPAIN
European Quality

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES
STANDARD 100
1613020 AITEX

Service, accompagnement, conseils

Vignette

Adelya
Terre d'Hygiène
Désinfection complète*
Cet établissement a été entièrement nettoyé et désinfecté en respectant les protocoles de notre partenaire Adelya Terre d'Hygiène et en utilisant des produits virucides selon la norme EN 14476.
Complete disinfection*
This establishment has been completely cleaned and disinfected, following protocols of our partner Adelya Terre d'Hygiène and using virucid products of the standard EN 14476.
*Sous réserve du respect des préconisations Adelya / Subject to compliance with Adelya's recommendations
adelya.net - 01 34 23 52 50

Les méthodes R&D

Protocole préimpregnation MOP usage unique (Réf ADELYA 72025)

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 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	1/4 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.

Protocole préimpregnation PLASTIMOP usage unique (Réf ADELYA 72029)

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 CONTAMINE SARS-CoV-2 DANS LA ZONE CONFINEE et CIRCUIT VERS LA BLANCHIS-SERIE / BUANDERIE (Equipe soignante, équipe hôtelière, lingère, etc…)	AVANT DECONTA-MI-NATION EN PRELAVAGE / LAVAGE	 S'assurer d'une bonne hygiène des mains (savon et/ou solution hydroalcoolique avec norme virucide en 14476 ou le cas échéant avec une action de virucidie) Porter les équipements de protection indispensables et préconisés par votre direction	 SAC HYDROSO-LUBLE 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 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)	 Charger le(s) sursac(s) de manière à pouvoir le(s) fermer hermétiquement avec le système de fermeture	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 CONTAMINE SARS-CoV-2 EN ZONE SALE / DE TRI / DE LAVAGE (Lingères)	APRES PHASE 1 et AVANT DE-CONTAMI-NATION EN PRELAVAGE / LAVAGE RESPECTER LA PROCEDURE DE PASSAGE EN ZONE SALE.		 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 netttoyer avant surface à désinfecter avec un nettoyant multiusages prêt à l'emploi ou à diluer. Suivre métho-dologie ci à droite	 NE PAS ME-LANGER AVEC LE RESTE DU LINGE SALE. METTRE EN MACHINE ET NE LANCER QUE LE LINGE CONTAMINE SEUL	Ouvrir le(s) sursac(s) devant la machine 	Faire tomber le(s) sac(s) hydrosoluble(s) dans la machine ou Laisser aussi les sursacs dans la machine si en tissu sinon sac poubelle rouge à rejeter immédotaement	 - Nettoyer et désinfecter le hublot avec le Nettoyant désinfectant et une lavette propre et sèche. - Mettre la lavette dans la machine - Fermer la machine	RESPECTER LES REGLES RABC EN 14065 - Penser aussi à nettoyer et désinfecter le bac ou le chariot ayant contenu les sursacs 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 CONTAMINE SARS-CoV-2 EN MACHINE (Lingères)	APRES 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 prélavage 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 « prélavage » I ou 1	 TEMPS DU CYCLE			Une fois le prélavage terminé, le lavage habituel démarrera avec le système lessiviel en place	Peu importe si la machine n'est pas remplit de linge, les dosages devront toujours être complets car le volume d'eau de votre machine restera inchangé
4 LAVAGE DU LINGE DECONTA-MINE EN MACHINE (Lingères)	APRES 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 UTILISE 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 prélavage 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

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

- Epidemie = En un même endroit / Pandemie = 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 gout 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 limites 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 possble 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

Cocher la ou les bonne(s) réponse(s) parmi les propositions de gestes «barriere» 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 ? (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

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

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 (Equipement de Protection Individuelle)
- Un Appareil de Protection Respiratoire
- Un masque chirurgical

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

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 protégent 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 protégent 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 piqures

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 antisepsie 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

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

QUIZ CLIENT 1 ADELYA CoVID-19 - 4/4

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 20/04/2020, 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 20/04/2020, 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 éterbnuer 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 nettoyant 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 nettoyant désinfectant «virucide» EN14476

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

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 procédé dois je utliser pour nettoyer et désinfecter l'air et les surfaces non atteignables pour reprendre mon activité sereinement ?

- Une bombe autopercutante avec norme(s) «bactéricide» «fongicide»
- 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 désindecter 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

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 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 laisses 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'un 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

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 ciruits «propre» et «sale»

QUIZ CLIENT 2 ADELYA CoVID-19 - 4/4

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 raiter mon linge avant lavage ?

Prise en charge «linge contaminé» en sac hydrosoluble et sursac rouge, circuit sale selon règles RABC puis procédé de décontamiantion 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 prélabale. 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

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/zones concernées

CUISINE COLLECTIVE (Cuisine centrale, de production, office de préparation et de réchauffage, site satellite…)

TOUTES LES ZONES DU SITE (vestiaires/sanitaires, réception, stockage, zones de prétraitement, zones de préparations, distribution, self, etc…)

REPRISE D'ACTIVITE : DECONTAMINATION

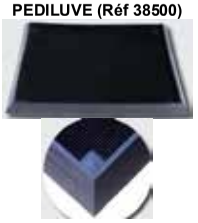
PROTOCOLE
COVID-19 V1
20/04/2020

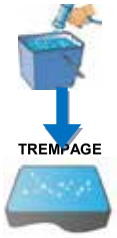
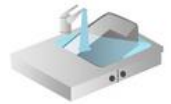
Point sur les dernières études et contexte : La détergence aurait une action sur le SARS-CoV-2 (destruction de son enveloppe, le virus s'inactive ensuite) mais l'utilisation d'un désinfectant virucide EN14476 est conseillée. Peu de produit existe typé CUISINE, concentré à diluer, avec détergence puissante (dégraissante ou détartrante) et désinfectant avec virucidie 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 sa cuisine, avant toute autre action, *il convient de réaliser les tâches décrites ci-dessous : Le ou les agent(s) désignés devront portés 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 et si déchirés/abimés.

1

- Interdire l'accès à la cuisine 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 en cuisine et salle de restauration.
- 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 cuisine 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/où 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 DE AGENTS	AGENTS : Avant de rentrer Après une pause des agents VISITEURS : Avant de rentrer en cuisine	Recommandation ADELYA si possibilité de le mettre en place. PEDILUVE (Réf 38500) 	PRODUITS CONCENTRES A DILUER. NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » - 68171 ULTRABAC 2D 1L - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC 2D 5KG - 68189B 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 OU WI HOME AUTO	 Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle 	 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 reouveler 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 cuisine	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	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)	 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 cuisine, sinon le déposer en bac identifié « linge contaminé SARS-CoV2 » dans votre local VO ou dans un 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 PERSONNEL LINGE RESTAURATION SUPPORTS D'ENTRETIEN	En arrivant sur la cuisine	 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 dy cycle minimum 30 min 		Etapes de séchage et de finition ensuite classiques	RESPECTER LES REGLES RABC EN 14065

3 **MATERIEL BROSSERIE BALAIS BROSSES MANUELLES RACLETTES SURFACES RACLETTES SOLS** **MATERIEL ENTRETIEN CHARIOTS, SEAUX…**	**Avant utilisation pour déconta mination**	**TOUT REGROUPER EN ZONE PLONGE** **PREPARER DES BACS ET SEAUX DE TREMPAGE**	NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » - 68171 ULTRABAC 2D 1L - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC 2D 5KG - 68189B 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 OU WI HOME AUTO	 Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle 	 OU  TREMPAGE 	 15 min 	Laisser égoutter et sécher et/ou essuyer 	**Pour le matériel trop encrassé et/ou trop abimé/vétuste, les remplacer par du matériel en bon état**
4 **DECRASSAGE APPROFONDI REPRISE D'ACTIVITE** SURFACES ET SOLS DE TOUTES LES ZONES AVANT DECONTAMINATION	**Avant déconta mination** **Se référer à votre plan d'hygiène en place, réaliser les entretiens indiqués toutes fréquences**	**Se référer à votre plan d'hygiène en place** 	**Se référer à votre plan d'hygiène en place** **Produits CUISINE « contact alimentaire » Dégraissant ou Détartrant puissant Et désinfection 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	 / Dilution manuelle 	 OU 	 15 min 	 Evacuer les eaux de lavage (raclettes et/ou aspi à eau) puis rincer OU	Evacuer les eaux de rinçage 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
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**	**Se référer à votre plan d'hygiène en place** 	**Se référer à votre plan d'hygiène en place** **Produits LAVAGE et RINCAGE LAVE VAISSELLE en dosage automatique Ou Tablettes lave-vaisselle + liquide rinçage + sel régénérant**	/	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	 Remplir les paniers et passer au lave vaisselle	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.
5 **SANS MACHINE LAVE VAISSELLE** DECONTAMINATION VAISSELLE, COUVERTS, MATERIEL, USTENSILES, ET DE TOUT CE QUI PEUT PASSER EN **PLONGE MANUELLE/TREMPAGE**	**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 réfs 12286E, 12290E et 12288C ci-contre)** 	NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » - 68171 ULTRABAC 2D 1L - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68189B 3EN1 PREMIUM A ANIOS 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 	 TREMPAGE 	 15 min 	 	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

6

DECONTAMINATION SURFACES
TOUTES ZONES
(Véhicules livraisons, cuisine, self, restauration, vestiaires, sanitaires personnel et convives…)

SURFACES FREQUEMMENT TOUCHEES ET POINTS DE CONTACT
(Poignées, rampes, interrupteurs, commandes, et boutons des véhicules livraisons, des locaux, du mobilier, des équipements fixes, des équipements roulants, des équipements de préparation, 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, caisse et bornes Self, affichages, tableaux …)

SURFACES DE TRAVAIL DE SERVICE, DE RESTAURATION ET ADMINISTRATIVES TRES UTILISEES
*(Véhicule livraisons, Tables, chaises, plans de travail, bureaux, mobilier, postes de travail, portes diverses, chariots cuisine et self, équipements roulants, poubelles, **surfaces sanitaires**…)*

MATERIEL, OBJETS ET EQUIPEMENTS PARTAGES DE PREPARATION, DE SERVICE, DE RESTAURATION, D'ENTRETIEN, INFORMATIQUE ET BUREAUTIQUE
(Véhicules livraisons, chariot d'entretien, balais, brosses, seaux, Thermomètre, cafetière, robots cuisine, machines électriques, écrans tactiles, téléphones, stylos, claviers, souris, matériel et ustensiles mobiles, distributeurs self…)

Après étape 5

Avant réouverture et accueil du public

Ne pas oublier les étapes citées en 1

TOUTES LES ZONES ET SURFACES AYANT ETE NETTOYEES 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
- 12280 - ULTRABAC DESINF CONTACT / SPRAY 750ML

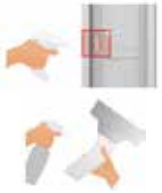
24146
24146B

PRET A L'EMPLOI

Frotter pendant le temps de séchage

Pas de rinçage

Bien utiliser des lingettes imbibées et non sèches. Bien refermer la boite après utilisation



Pulvériser sur les surfaces ou sur UU

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

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 50165A 5L

SPRAY 750ML / AVEC BIDON 5L

50000D / 50000E

50155 / 50155A

50160 / 50160A

50162B / 50164B

PRET A L'EMPLOI

Pulvériser dans la lavette ou sur la surface

5 min

Temps d'action avant rinçage si rinçage

5 min

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

DERNIERE POSSIBILITE :

PRODUITS CONCENTRES A DILUER. NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE »

- 68171 ULTRABAC 2D 1L
- 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG
- 68172 ULTRABAC 2D 5KG
- 68189B 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

OU

WI HOME AUTO

Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle

OU

5 min

Evacuer les eaux de lavage puis rincer

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

Attention, les solutions diluées sont stables environ 8h, changer la solution tous les jours si utilisée en spray ou seau

6 - Si cas de CoVID-19 déclarés et 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 et pieds du mobilier, etc.)*	Après étape 5 Avant réouverture et accueil du public	 Ne pas oublier les étapes citées en 1	PRODUITS CONCENTRES A DILUER. NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » - 68171 ULTRABAC 2D 1L - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC 2D 5KG - 68189B 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 OU WI HOME AUTO	 Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle 	 OU 	 5 min		 Evacuer les eaux de lavage puis rincer 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 Attention, les solutions diluées sont stables environ 8h, changer la solution tous les jours si utilisée en spray ou seau
7 **DECONTAMINATION SOLS** *(Sols avec ou sans siphon(s) / évacuation(s) grille(s), sols carrelés, sols « durs », sols « plastiques » …)*	Après étape 6 Avant réouverture et accueil du public	Démonter les siphons et/ou grilles d'évacuation si présentes Balayer au balai alimentaire souple au préalable si possible	PRODUITS CONCENTRES A DILUER. NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » - 68171 ULTRABAC 2D 1L - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68189B 3EN1 PREMIUM A ANIOS 5KG - 12169 DDM ECO 5KG	68170 68189A 68189 50176D 50176C 50181 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 	SOLS AVEC EVACUATION(S) SOLS SANS EVACUATION(S) 	 5 min	 	 Evacuer les eaux de lavage puis rincer 	 Evacuer les eaux de rinçage Sécher MOP ou aspirateur à eau si entretien à « grande eau »	Entretenir les siphons/évacuations, les grilles et les remonter 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
8 - 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 7 Avant réouverture et accueil du public	 Ne pas oublier les étapes citées en 1	 Appareil de désinfection voie aérienne ADELYA NEBUL'ASEPT ET Désinfectant par voie aérienne norme NFT 72 281		Nebulisateur autonome et automatique Procédé efficace NF T 72-281 (bactéricide, fongicide, virucide, sporicide) – 5 ml/m3 Suivre le protocole placé sur le Nebul'ASEPT	 Volumes de 10 à 1000m3 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	 *S'équiper d'un masque pour re rentrer dans la pièce*	*Pas besoin de renettoyer les surfaces ni de les rincer* 	 *5 renouvellements d'air avant réutilisation*	- Voir Fiches Techniques des appareils et du produit ci jointes. - Avant utilisation de l'appareil, lire les instructions.

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 DECONTAMIANTION

SI CONTAINER « DECHETS INFECTIEUX » JETER SYSTEMATIQUEMENT LES EPI, LES LAVETTES ET LES MOPS A USAGE UNIQUE DANS CE DERNIER

Etablissements/zones concernées

CUISINE COLLECTIVE (Cuisine centrale, de production, office de préparation et de réchauffage, site satellite…)

TOUTES LES ZONES DU SITE (vestiaires/sanitaires, réception, stockage, zones de préparations, distribution, salle restauration, sanitaires clients etc…)

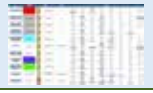
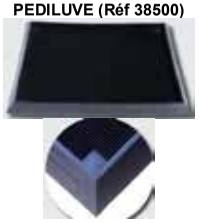
PROTOCOLE QUOTIDIEN POST DECONTAMINATION

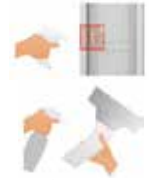
PROTOCOLE
COVID-19 V1
20/04/2020

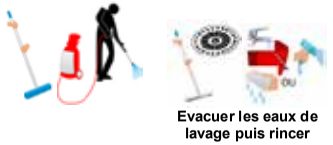
Point sur les dernières études et contexte : La détergence aurait une action sur le SARS-CoV-2 (destruction de son enveloppe, le virus s'inactive ensuite) mais l'utilisation d'un désinfectant virucide EN14476 est conseillée. Peu de produit existe typé CUISINE, concentré à diluer, avec détergence puissante (dégraissante ou détartrante) et désinfectant avec virucidie 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 portés 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, les visiteurs et les convives avant de rentrer en cuisine et salle de restauration.
- 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/abimés.
- **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 bureautique, 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 à la cuisine à toutes les personnes étrangères au service, obligation du port du KIT VISITEUR + Lavage des mains + masque + gants UU pour rentrer en cuisine
- Avant le début des préparations, essayer d'aérer les zones. 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 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 en plus les préconisations ci-dessous.												
DECONTAMINATION DES CHAUSSURES DE AGENTS ET DES CONVIVES	**AGENTS :** Avant de rentrer dans les vestiaires Après une pause des agents **CONVIVES :** Avant de rentrer en salle de restauration **VISITEURS :** Avant de rentrer en cuisine	Recommandation ADELYA si possibilité de le mettre en place. **PEDILUVE (Réf 38500)** 	PRODUITS CONCENTRES A DILUER. NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » - 68171 ULTRABAC 2D 1L - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC 2D 5KG - 68189B 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 OU WI HOME AUTO	 Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle 	 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 reouveler tous les matins. 1F/SEMAINE
DECONTAMINATION VAISSELLE, COUVERTS, MATERIEL, USTENSILES, ET DE TOUT CE QUI PEUT PASSER EN **MACHINE LAVE VAISSELLE**	Après chaque service A chaque utilisation si partagée Selon fiches préventives par zone Si venant de l'extérieur / 1ère utilisation 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 Produits LAVAGE et RINCAGE LAVE VAISSELLE en dosage automatique Ou Tablettes lave-vaisselle + liquide rinçage + sel régénérant	/	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	 Remplir les paniers et passer au lave vaisselle	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.

SANS MACHINE LAVE VAISSELLE DECONTAMINATION VAISSELLE, COUVERTS, MATERIEL, USTENSILES, ET DE TOUT CE QUI PEUT PASSER EN **PLONGE MANUELLE/TREMPAGE**	Après chaque service et passage en plonge manuelle A chaque utilisation si partagée Selon fiches préventives par zone Si venant de l'extérieur / 1ère 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 réfs 12286E, 12290E et 12288C ci-contre) 	NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » - 68171 ULTRABAC 2D 1L - 50176A SURFANIOS PREM 5KG - 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68189B 3EN1 PRM A ANIOS 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 	 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, cuisine, self, restauration, vestiaires, sanitaires personnel et convives…)** **SURFACES FREQUEMMENT TOUCHEES ET POINTS DE CONTACT** *(Poignées, rampes, interrupteurs, commandes, et boutons des véhicules livraisons, des locaux, du mobilier, des équipements fixes, des équipements roulants, des équipements de préparation, 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, caisse et bornes Self, affichages, tableaux …)* **SURFACES DE TRAVAIL DE SERVICE, DE RESTAURATION ET ADMINISTRATIVES TRES UTILISEES** *(Véhicule livraisons, Tables, chaises, plans de travail, bureaux, mobilier, postes de travail, portes diverses, chariots cuisine et self, équipements roulants, poubelles, **surfaces sanitaires**…)* **MATERIEL, OBJETS ET EQUIPEMENTS PARTAGES DE PREPARATION, DE SERVICE, DE RESTAURATION, D'ENTRETIEN, INFORMATIQUE ET BUREAUTIQUE** *(Véhicules livraisons, chariot d'entretien, balais, brosses, seaux, Thermomètre, cafetière, robots cuisine, machines électriques, écrans tactiles, téléphones, stylos, claviers, souris, matériel et ustensiles mobiles, distributeurs self…)*	**Avant et après chaque service** **Si partagés, A chaque utilisation** **Selon fiches préventives par zone** **Si venant de l'extérieur / 1ère 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 réfs 12286E, 12290E et 12288C et 12169 ci à droite dernière ligne) 	SI LES SURFACES ONT ETE ENTRETENUES AVANT AVEC LE PRODUIT « CUISINE SOLS SURFACES DEGRAISSANT /DESINFECTANT » PREVU AU PLAN D'HYGIENE EN PLACE POSSIBILITE D'UTILISER ENSUITE SUR SURFACES PROPRESS NETTOYEES ET SECHES UN DESINFECTANT SEUL PRET A L'EMPLOI VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » - 50241A - LINGETTE DESINF SANS RINCAGE*200 - 12280 - ULTRABAC DESINF CONTACT / SPRAY 750ML	24146 24146B	PRET A L'EMPLOI	 	  Pulvériser sur les surfaces ou sur UU	Frotter pendant le temps de séchage Frotter pendant le temps de séchage	 Facultatif 	Pas de rinçage Pas de rinçage	 	Bien utiliser des lingettes imbibées et non sèches. Bien refermer la boite après utilisation Rejeter l'UU et les lingettes souillées immédiatement à la poubelle. Si cas CoVID-19 déclarés, préférer rejeter en filière DASRI
			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 50165A 5L	SPRAY 750ML / AVEC BIDON 5L 50000D / 50000E 50155 / 50155A 50160 / 50160A 50162B / 50164B	PRET A L'EMPLOI	 	 Pulvériser dans la lavette ou sur la surface	 Temps d'action avant rinçage si rinçage 	 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
			DERNIERE POSSIBILITE : PRODUITS CONCENTRES A DILUER. NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » - 68171 ULTRABAC 2D 1L - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC 2D 5KG - 68189B 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 OU WI HOME AUTO	 Sur centrale, vérifier buses dosage / Dilution manuelle 	 OU 	 5 min 	 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

DECONTAMINATION SOLS *(Sols avec ou sans siphon(s) / évacuation(s) grille(s), sols carrelés, sols « durs », sols « plastiques » …)*	Après chaque service Si demandée par votre Direction Etape en plus ou remplace le protocole en place selon la zone, par ex : salle restauration	Démonter les siphons et/ou grilles d'évacuation si présentes Balayer au balai alimentaire souple au préalable si possible	PRODUITS CONCENTRES A DILUER. NETTOYANT DESINFECTANT VIRUCIDE EN 14476 « CONTACT ALIMENTAIRE » - 68171 ULTRABAC 2D 1L - 50176A SURFANIOS PREMIUM 5KG - 68172 ULTRABAC DETERG DESINF 5KG - 68189B 3EN1 PREMIUM A ANIOS 5KG - 12169 DDM ECO 5KG	68170 68189A 68189 50176D 50176C 50181 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 	SOLS AVEC EVACUATION(S) SOLS SANS EVACUATION(S) 		 Evacuer les eaux de lavage puis rincer 	 Evacuer les eaux de rinçage Sécher MOP ou aspirateur à eau si entretien à « grande eau »	Entretenir les siphons/évacuations, les grilles et les remonter 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
TENUES PERSONNEL **LINGE RESTAURATION** **SUPPORTS D'ENTRETIEN**	En fin de service	 Bien remettre ces EPI CoVID-19 pour cette gestion du linge		/	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 dy cycle minimum 30 min 		Etapes de séchage et de finition ensuite classiques	RESPECTER LES REGLES RABC EN 14065
DECLARATION D'UN CAS CoVID-19 DURANT L'ACTIVITE	Fermer la cuisine ½ ou 1 journée	Pour vérifier la contamination ou non du reste de l'équipe et permettre d'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
- LAVETTE et/ou MOP LAVABLE : A rejeter dans un réceptacle ou filet « sale ». En fin de service, lavage à 60°C sans chlore ni adoucissant avec lessiviel désinfectant ou non.
- Organiser vos différentes étapes d'entretien 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. SUIVRE LE PROTOCOLE ADELYA « DECONTAMINATION REPRISE D'ACTIVITE »

PENSER A NETTOYER ET DESINFECTER SON CHARIOT, SON MATERIEL ET SES EPI APRES CETTE DECONTAMIANTION

SI CONTAINER « DECHETS INFECTIEUX » JETER SYSTEMATIQUEMENT LES EPI, LES LAVETTES ET LES MOPS A USAGE UNIQUE DANS CE DERNIER

61 - Pack métier

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

1

Se mouiller les mains (eau tiède).

2

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

3

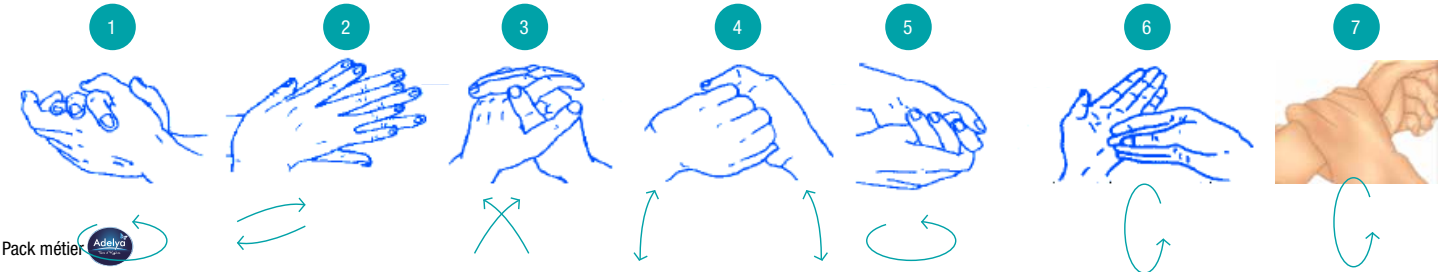
Se savonner les mains pendant 30 secondes, sans oublier les interdigitaux, les intérieurs de paume et de pouce, les poignées, la pulpe des doigts.

4

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

5

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

1

Se mouiller les mains (eau tiède).

2

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

3

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

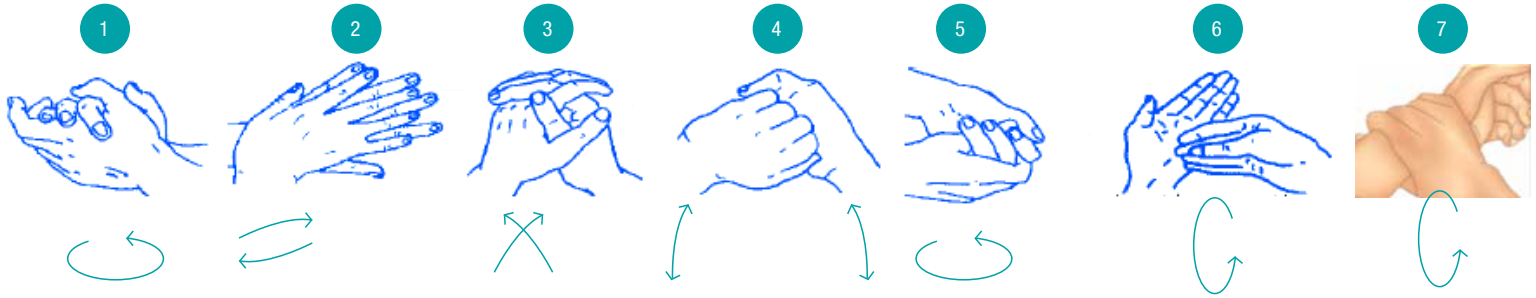
4

Se rincer abondamment (élimine le reste de savon).

5

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

Lavage simple + antiseptie rapide = lavage hygiénique des mains



Antisepsie rapide des mains

Equipes opérationnelles

Zones concernées : Toutes zones sans exception

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

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

Utiliser la solution hydro alcoolique désinfectante

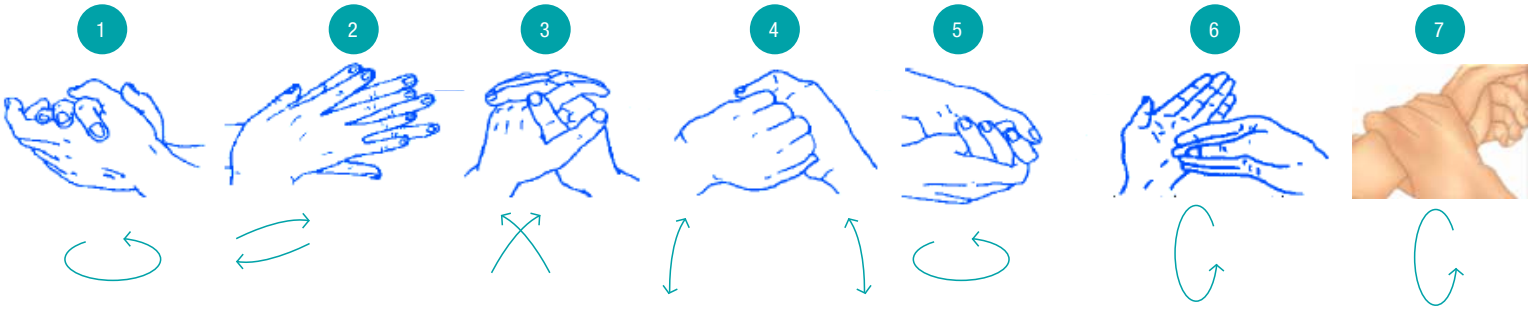
Se désinfecter fréquemment les mains et notamment…

> 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

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.

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, 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 de lavage

1

Se mouiller les mains (eau tiède).

2

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

3

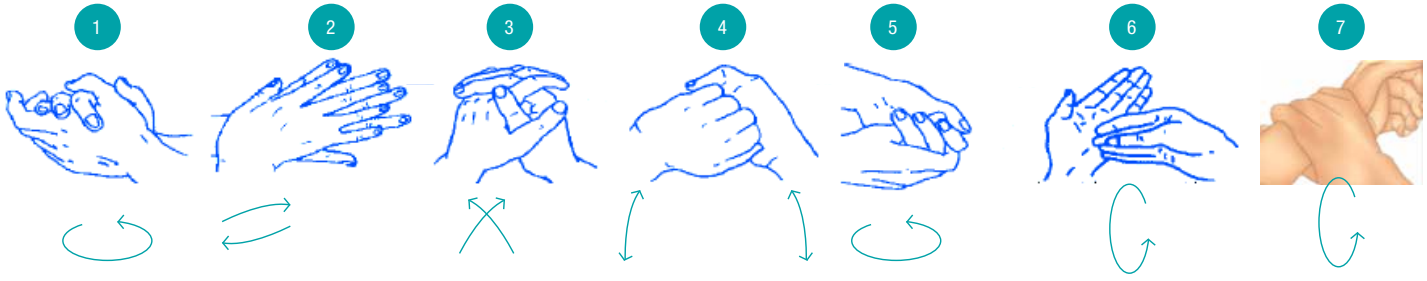
Se savonner les mains pendant 30 secondes, sans oublier les interdigitaux, les intérieurs de paume et de pouce, les poignées, la pulpe des doigts.

4

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

5

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

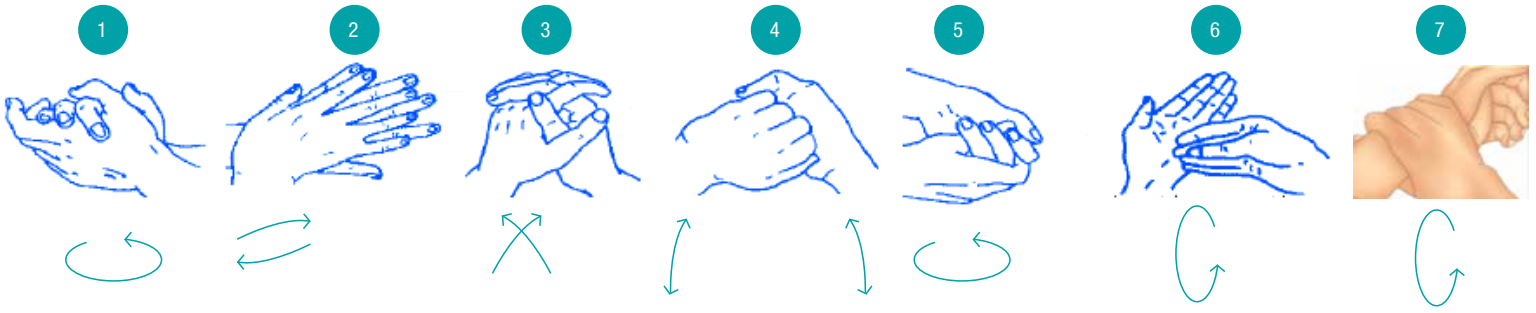
Se désinfecter fréquemment les mains et notamment…

> 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 6 ans si elle est encadrée par un adulte, et est totalement possible à partir de 12 ans.

Lavage des mains ENFANTS

1, 2, 3, je me lave les mains…

QUAND ?

Avant de manger

Après être allé aux toilettes

Après avoir joué dehors

En arrivant au service de garde ou à l'école et avant d'en partir

En entrant dans la maison

Après s'être mouché ou avoir éternué ou toussé dans ses mains

Quand elles sont sales

COMMENT ?

Léo l'escargot

Manon le hérisson

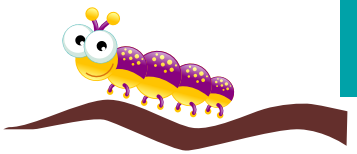
Baltazar le calamar

Ursule la libellule

Marge le coquillage

Léon le papillon

Camille la chenille



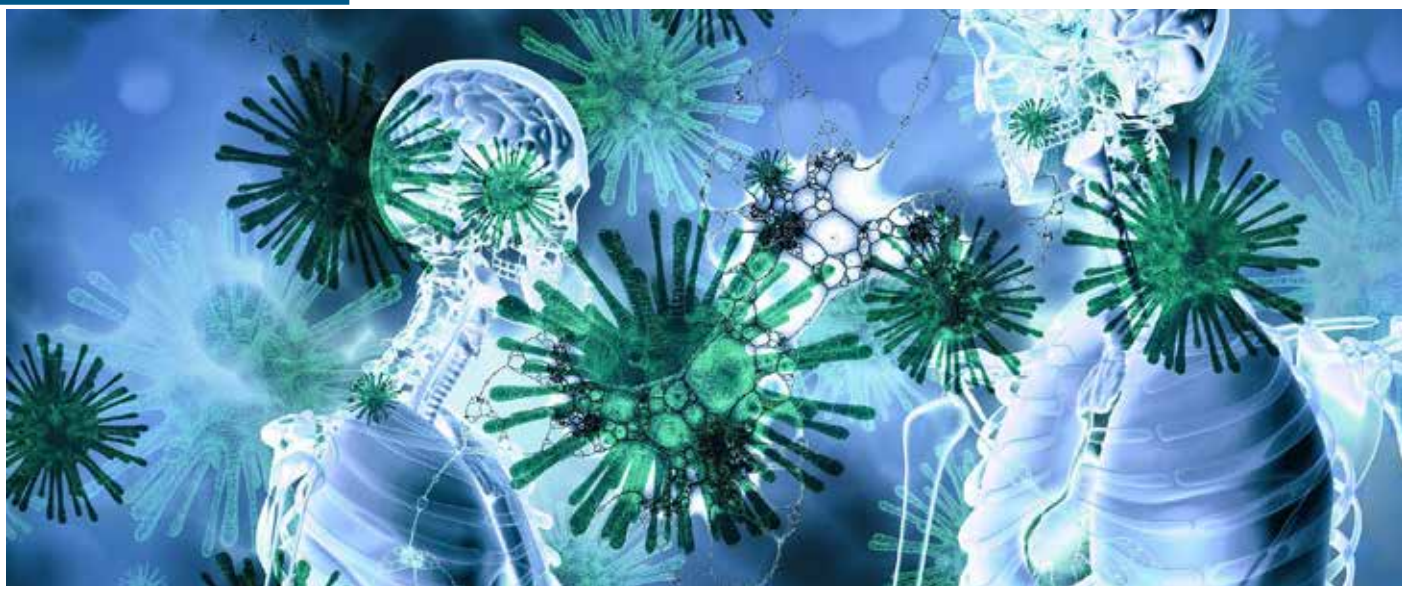
Rappel

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.

Mettre un savon doux impérativement

Les gestes «barrières»



Dans le contexte de la pandémie CoVID-19, le territoire national et une grande partie du monde à été confinée afin de ralentir la propagation du virus. Nous approchons de la phase de déconfinement, 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

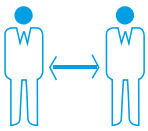
Eviter de porter ses mains au visage ou à la bouche

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 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 « barrière » et des dispositifs « barrière ».

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

Flashez-moi !
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). Cependant, la demande en masque sur le territoire national étant très important et l’approvisionnement compliqué, il est nécessaire de le porter de façon opportune et conformément aux Directives Gouvernementales. Qui plus est, quelque soit le type de masque porté, une fois installé sur votre visage et bien ajusté, il faut en moyenne en changer tous les 4H !

- Obligatoire dans les transports en commun
- Si la distanciation sociale d’un mètre minimum ne peut être respectée
- Obligatoire dans tous les établissements qui le demandent (distanciation sociale respectée ou non).

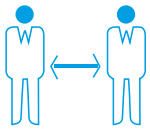
Rappel des gestes « barrières » à respecter :

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

- Masque papier, non tissé (1, 2 plis, etc…)
- Masque chirurgical (type I, II et IIR)
- Masque tissu 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

Flashez-moi !
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		MASQUE DE PROTECTION A VENTILATION ASSISTEE
	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.		
Fonctionnement ?	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 inspiré 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).	Protège contre les propagations de gouttelettes lorsqu'une personne contaminée tousse ou éternue, et protège ainsi les autres avec un taux de filtration de :			Filtre l'air expiré et inspiré 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 inspiré et stoppe les virus, des bactéries et autres particules. Filtrant au moins 99 % des aérosols avec une fuite totale vers l'intérieur < 2 %.	
			Type I : > 95 %	Type II :> 98 %	Type II-R : > 98 % et une résistance aux projections	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'étiquetage 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*		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

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 N2O/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).

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 opérateurs.

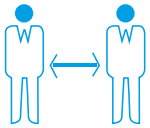
Rappel des gestes « barrières » à respecter :

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



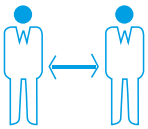
Respecter les mesures de distanciation sociale, 1M minimum entre chaque personne

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).
- SI nécessaire et possible selon vos moyens, augmenter le nombre de véhicule
- 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 tous 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 « barrières », notamment du masque lorsque distanciation d’1 mètre 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

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

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

Réception marchandise

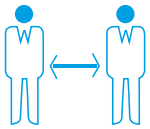
Gestes « barrières » à respecter :

Assurer une hygiène parfaite des mains

Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir

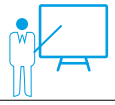
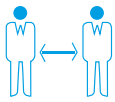
Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades

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

	Actions préliminaires	- 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
		Bien mettre à disposition des opérateurs tous les moyens nécessaires : - **EPI et dispositifs « barrière » pour les opérateurs et les visiteurs (masque notamment)** - 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	A la reprise d'activité : décontamination des zones de réception et de stockage, leurs équipements, leurs surfaces et leurs abords extérieurs **conformément au protocole « Décontamination, reprise d'activité »** Au quotidien : 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 1ere 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. 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 1ere utilisation - Avant et après l'échange de documents **Impérativement au niveau du poste réception et/ou zones de stockage**
	Réception du camion	Arrivée directe au lieu de chargement / déchargement : livraison effectuée au lieu désigné par le donneur d'ordre et figurant sur le document de transport ou le protocole de sécurité Si passage préalable par un poste de sécurité : 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 opérateurs **Si besoin est, créer des marquages au sol pour respecter les distances entre les personnes**
	Remise du bon de livraison ou d'enlèvement	- Respecter la distance minimale d'un mètre entre les opérateurs, 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 l'opérateur sur zone ou emplacement défini. Jamais en main propre.
	Risques de contaminations par les conditionnements et par les objets déconditionnés 1ere utilisation	- 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 - Une fois déconditionnés, impérativement au poste réception, nettoyer et désinfecter les derniers emballages impossibles à déconditionner et tous les objets avant 1ere utilisation pour leur entrée en zones propres

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»

Organisation des préparations et de la distribution

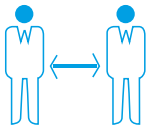
Gestes « barrières » à respecter :

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

	Actions préliminaires	- 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
		Bien mettre à disposition des opérateurs tous les moyens nécessaires : - **EPI et dispositifs « barrière » pour les opérateurs et les visiteurs (masque notamment)** - 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	A la reprise d'activité : décontamination des zones de réception et de stockage, leurs équipements, leurs surfaces et leurs abords extérieurs **conformément au protocole « Décontamination, reprise d'activité »** Au quotidien : 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 1ere 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. 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 1ere utilisation - Avant et après l'échange de documents **Impérativement au niveau du poste réception et/ou zones de stockage**
	Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	Visiteur provenant de l'extérieur 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 impérativement 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 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 (boite sur une table…).
		- 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. - Surtout en zone de distribution, mise en place de support(s) de séparation physique en plexiglass pour protéger les opérateurs entre eux mais aussi des convives des risques de contaminations.
	Risques de contaminations par les conditionnements et par les objets déconditionnés 1ere utilisation	Veillez à mettre en place les actions suivantes en cas d'emballage ou d'objet non décontaminé (1ere utilisation) qui rentrerait en zones de préparations « propres » et de distribution (y compris emballages secondaires) : - 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. - 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.**

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

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

Organisation du service et de la restauration - 1/2

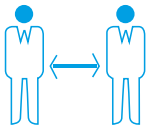
Gestes « barrières » à respecter :

Assurer une hygiène parfaite des mains

Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir

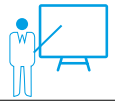
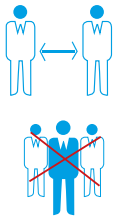
Saluer sans se serrer la main, arrêter les embrassades

Eviter les rassemblements, limiter les déplacements et les contacts



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

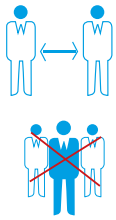
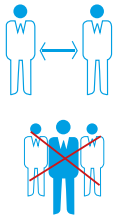
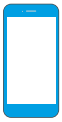
Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter

	Actions préliminaires	- 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
		Bien mettre à disposition des opérateurs tous les moyens nécessaires : - **EPI et dispositifs « barrière » pour les opérateurs et les visiteurs (masque notamment)** - 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	A la reprise d’activité : décontamination des zones de réception et de stockage, leurs équipements, leurs surfaces et leurs abords extérieurs **conformément au protocole « Décontamination, reprise d’activité »** Au quotidien : 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 convive 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 1ere utilisation **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 opérateurs et convives et de lancer l’alerte auprès du collectif et du responsable du collectif si écarts constatés.
	Dispositifs « barrières »	**- Port des Dispositifs « barrière » (opérateurs et convives), notamment du masque** lorsque distanciation impossible et/ou doute sur son état de santé. Mise à disposition via distributeurs sans contact avec le support. - Règles port du masque (tous types) pour les convives (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 convives 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 les convives et les enfants - Entre chaque catégorie de produit **- A chaque rotation d’opérateur sur un même poste** - Opérateur : à chaque convive pour les surfaces de repas - 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 de service/de repas où se trouve le(s) opérateur(s)/convive(s)** Règle d’hygiène des mains pour les convives avant de s’installer à table et avant de se servir ou d’être servi : - 3 à 6 ans : OBLIGATION lavage des mains sur zone la plus proche de la zone de restauration encadré par un ou plusieurs agents - 6 à 12 ans : Sur zone la plus proche de la zone de restauration et encadré par opérateur(s), désinfection avec solution hydroalcoolique POSSIBLE sinon lavage des mains (à confirmer avec votre Direction et mesures gouvernementales) - 12 ans et plus : Sur zone et encadré par opérateur(s), désinfection avec solution hydroalcoolique OU lavage des mains.
	ZONES DE SERVICES : Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	Visiteur provenant de l’extérieur rentrant sur les zones de service : 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**
		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 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 (boite sur une table…).
		- Respecter la distance minimale d’1 mètre entre les opérateurs 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

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

Organisation du service et de la restauration - 2/2

	(SUITE) ZONES DE SERVICES : Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	- 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 convives des risques de contamination. - Toute personne en service et/ou en salle de restauration et en contact avec les convives 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 convives - 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 convive (tables, chaises, couverts et vaisselle selon mode de service / de débarrassage…) - Nettoyage désinfection des surfaces de repas entre chaque convive conformément au protocole ''Quotidien Post-Décontamination" - Hormis pour le respect des règles HACCP, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ !
	ZONES DE RESTAURATION : Dispositions à mettre en place pour garantir la sécurité des convives	<u>Respecter les mesures préventives citées ci-dessus pour les ZONES DE SERVICE car sont aussi applicables ici et :</u> - Augmentation du nombre de service et ou diminution du nombre de convives par service - Augmentation des espaces de repas afin que chaque convive puisse se restaurer en respectant la distanciation d'1 mètre (Réquisition des salles d'activités, préau couvert, salles de classe…) **Mesure à mettre en place et à compléter avec les mesures gouvernementales** **- Pour la gestion des files d'attentes sur l'accès à la salle et au débarrassage, marquage au sol pour respecter les distances entre les opérateurs et/ou entre les convives**
	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 service et/ou en salle de restauration (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 - 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 aux opérateurs la possibilité d'introduire en zones propres tout objet personnel potentiellement contaminé :</u> - Les effets personnels doivent rester dans les vestiaires. - 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 ou l'effet a été trouvé et/ou assurer une bonne hygiène des mains L'opérateur et/ou l'encadrant CoVID est aussi en droit de demander au visiteur 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 convives de la **fiche récapitulative ''Chers Clients, Je vous informe, je vous protège, je vous rassure"**

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

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

Accès aux vestiaires et aux sanitaires - 1/2

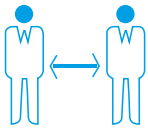
Gestes « barrières » à respecter :

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

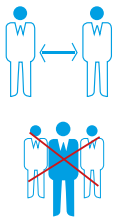
Utiliser des mouchoirs à usage unique et les jeter

	Actions préliminaires	- Sensibiliser les opérateurs 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
		<u>Bien mettre à disposition des opérateurs et les visiteurs tous les moyens nécessaires :</u> **- EPI (opérateurs) et dispositifs « barrière » pour les opérateurs et les convives (visiteurs = masque)** - Produit(s) nettoyant/désinfectant virucide EN 14476 (opérateurs) - Supports d’entretien lavables ou à usage unique (opérateurs) - Sac(s) poubelle(s) permettant de jeter le matériel à usage unique. Mouchoirs papier (opérateurs) - Lave mains conforme avec savon, papier essuie mains et poubelle / Solution hydroalcoolique (opérateurs/visiteurs)
		<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> 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 (voir plus si c’est possible) - A chaque utilisation si partagée (casiers vestiaires) **- A chaque rotation d’opérateur 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 opérateurs 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 » (opérateurs 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.** - 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 masques à l’entrée des vestiaires et/ou des sanitaires pour munir les opérateurs ou les visiteurs qui n’en porteraient pas. Retrait du masque une fois la distanciation possible et/ou après sa durée d’utilisation.
 	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 - A chaque rotation d’opérateur sur un même vestiaire - Opérateur : A chaque visiteur si cela est possible pour les surfaces vestiaires et sanitaires - Après contact avec un emballage ou un objet extérieur non décontaminé ou personnel Impérativement au niveau de la zone où se trouve le(s) opérateur(s) et/ou les visiteur(s) **Règle d’hygiène des mains pour les visiteurs avant d’utiliser les vestiaires et les zones sanitaires :** - 3 à 6 ans : OBLIGATION lavage des mains sur zone encadré par un ou plusieurs agents - 6 à 12 ans : Sur zone et encadré par opérateur(s), désinfection avec solution hydroalcoolique POSSIBLE sinon lavage des mains. - 12 ans et plus : Sur zone et encadré par opérateur(s), désinfection avec solution hydroalcoolique OU lavage des mains.

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 - 2/2

	(SUITE) Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour favoriser la distanciation sociale	**- Affichage fiche préventive port du masque pour les opérateurs et les visiteurs sur les zones** **- Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des surfaces vestiaires et des surfaces sanitaires entre chaque convive si cela est possible** **- Nettoyage désinfection des surfaces vestiaires et des surfaces sanitaires avant et après chaque service conformément au protocole ''Quotidien Post-Décontamination" et plus donc si possible** - Pour les opérateurs, rotation lors des changements de tenues, réduire le nombre d'opérateur travaillant sur un même poste en les planifiant en horaires décalées Respecter la distance minimale d'1 mètre entre les opérateurs et/ou les visiteurs dans les zones vestiaires et les zones sanitaires ou encore dans les couloirs de circulation : **- 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 les agents entre eux mais aussi des visiteurs 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 convives par service** **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 aux opérateurs la possibilité d'introduire en zones de travail « propres » tout objet personnel potentiellement contaminé : - Les effets personnels doivent rester dans les vestiaires. - Si un effet personnel est trouvé en zones de travail, l'opérateur concerné doit immédiatement le remettre aux vestiaires, nettoyer et désinfecter la zone ou l'effet a été trouvé et assurer une bonne hygiène des mains - L'opérateur et/ou l'encadrant CoVID est aussi en droit de demander au visiteur 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 convives de la fiche récapitulative ''Chers Clients, Je vous informe, je vous protège, je vous rassure"

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

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

Audit Adelya analyses des risques prévention Covid-19 en restauration collective - 1/11

Cher(s) client(s), cette trame d'audit Analyses des risques a été établie dans le cadre des actions de prévention sanitaire pour la lutte Co-VID-19. Elle vient donc compléter toutes les Bonnes Pratiques d'Hygiène, les règles HACCP, les obligations de traçabilité et les protocoles de nettoyage désinfection en place que vous vous devez de respecter dans le cadre de votre PMS et de la réglementation en vigueur en restauration collective.

Identification Etablissement	Suis-je concerné ?	Actions à mettre en place		Réponse, Recommandation, Plan d'action
Nom de l'établissement				
Service concerné				
Formation HACCP déjà suivie		Oui	Non	
Date de la dernière formation Suivie		Oui	Non	
Nom, Prénom du (de la) Chef (ou du (de la) Responsable du service		Oui	Non	
Date de réouverture prévue : En fonction de la date de réouverture prévue, cette trame vous servira à analyser les risques au sein de votre établissement liés au Covid19 et vous permettra de les contenir au maximum		Oui	Non	
Avez-vous nommé un agent ''Vigie-CoVID" ? Un agent « Vigie-COVID » peut être désigné par collectif et par période de travail. Sa mission sera de vigiler 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..		Oui	Non	
Nom de l'agent ''Vigie-CoVID"		Oui	Non	
Evaluation de la situation		Oui	Non	
L'ensemble du personnel sera -t- il présent le jour de la reprise ? 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.		Oui	Non	
Y a-t-il eu des cas positifs au CoVID-19 au sein de l'équipe ? 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		Oui	Non	
Les personnes contaminées ont-elles été jugées aptes à reprendre ? 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…		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 des agents, désignation d'une ou plusieurs personnes responsable, moyens matériels, produits et consommables requis pour assurer cette étape, décontamination du linge, décrassage complet conformément à votre plan d'hygiène, décontamination vaisselle et ustensiles, décontamination des surfaces et sols, décontamination aérienne si nécessaire) ? 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. -Commandes produits et EPI + dispositifs barrière à réaliser -Vérifier les stocks -Réunion d'équipe -Point avec votre direction -Répartition des rôles -Sensibilisation des agents -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	
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 HACCP, port des EPI + dispositifs barrière, Organisation des préparations et des postes en appliquant la distanciation sociale et en évitant les contaminations croisées, sensibilisation des agents et mise à disposition des moyens nécessaires au respect des gestes barrières, moyen matériels, produits et consommables pour assurer cette tâche) ? Après la reprise d'activité, il faudra prévoir le nettoyage et la désinfection quotidienne des surfaces importantes et tout le temps touchées par le personnel 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. -Commandes produits et EPI + dispositifs barrière à réaliser -Vérifier les stocks -Réunion d'équipe -Point avec votre direction -Répartition des rôles -Sensibilisation des agents -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	

Protocole « reprise d'activité : Décontamination » ADELYA CoVID-19

Protocole « Quotidien post décontamination » ADELYA CoVID-19

	De quels EPI + dispositifs barrière pour le personnel est ce que je dispose pour la décontamination pré réouverture ? 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. -Commandes produits et EPI + Dispositifs barrière à réaliser -Vérifier les stocks -Point avec votre direction -Répartition des rôles -Sensibilisation des agents		Oui	Non	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)
	De quels EPI + dispositifs barrière pour le personnel est ce que je dispose pour l'activité quotidienne post décontamination et réouverture ? 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 -Commandes produits et EPI + Dispositifs barrière à réaliser -Vérifier les stocks -Point avec votre direction -Répartition des rôles -Sensibilisation des agents		Oui	Non	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		Oui	Non	
	Y a -t-il des kits visiteurs accessibles pour toute personne venant de l'extérieur ? 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 amener à fréquenter la cuisine (Commercial, Livreur …) Veillez donc à avoir un kit complet avec Blouse, Surchaussures, Charlotte, Masque de protection. -Vérifier les stocks -Installation de distributeurs aux différentes entrées de l'établissement et ne nécessitant pas de contact avec les supports		Oui	Non	
Protocole « reprise d'activité : Décontamination » ADELYA CoVID-19	Les vestiaires sanitaires du personnel sont-ils propres et en bon état ? Ont-ils suivi le protocole de décontamination Adelya ? Les sanitaires du personnel (Lavabo, WC, Poignées de portes …) doivent être entièrement nettoyés et désinfectés avec un produit virucide (Voir liste produits indiqué dans l'annexe protocole ADELYA « Décontamination Reprise d'activité » ci jointe). -Commandes produits et EPI + Dispositifs barrière à réaliser -Vérifier les stocks -Répartition des rôles -Sensibiliser et responsabiliser les agents -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)		Oui	Non	
Protocole « Quotidien post décontamination » ADELYA CoVID-19	Y a -t- il une organisation et moyens nécessaires (matériel, produits consommables) pour l'application quotidienne de la désinfection des surfaces vestiaires sanitaires ? Les sanitaires du personnel (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. -Commandes produits et EPI + Dispositifs barrière à réaliser -Vérifier les stocks -Répartition des rôles -Sensibiliser et responsabiliser les agents -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	
Procédures ADELYA « équipes opérationnelles »	Y a -t- il suffisamment de lave mains et sont-ils en bon état, propres et fonctionnels ? 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. - Vérifier l'état de chaque lave main -Remonter à la direction les dysfonctionnements -Réaliser les travaux nécessaires -Sensibiliser et responsabiliser les agents -Affichage et (ou) transmission des protocoles -Procéder au décrassage des lave mains (étape 4 protocole « Adelya reprise d'activité » et Se référer à votre plan d'hygiène en place)		Oui Protocole « reprise d'activité : Décontamination » ADELYA CoVID-19	Non	
Procédures ADELYA « équipes opérationnelles »	Le personnel se lave -t- il fréquemment les mains ? 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. -Sensibiliser et responsabiliser les agents -Affichage des bonnes pratiques ''Hygiène des mains '' et de la méthodologie de lavage des mains (Voir protocoles hygiène des mains ci-joints)		Oui	Non	
Procédures ADELYA « équipes opérationnelles »	Les laves mains sont-ils équipés et fournis en savon désinfectant et en essuie mains ? 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 convives peuvent être équipés en savon doux), et que les lave mains disposent de suffisamment de papier essuie main. -Vérification des postes -Vérification des stocks -Commande si nécessaire - Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les agents		Oui	Non	

Audit Adelya analyses des risques prévention Covid-19 en restauration collective - 3/11

Procédures ADELYA « équipes opérationnelles »	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 ? 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. - Vérification des postes -Vérification des stocks -Commande si nécessaire - Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les agents				
Fiche ADELYA Gestes « barrières »	Quelles sont les mesures mises en place pour appliquer la distanciation dans les vestiaires ? Aussi souvent que possible, la distanciation sociale 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. • 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	
Procédures ADELYA « équipes opérationnelles »	Port de la charlotte et du masque respecté et bon usage des gants Pour compléter la tenue quotidienne, le port de la charlotte est particulièrement recommandé, il faut aussi veiller à se laver les mains après chaque changement de gants. De plus le port du masque permet de limiter les transmissions par les aérosols. • Agents formés aux règles HACCP • Sensibilisation des agents aux bonnes pratiques d'hygiène • Respect des bonnes pratiques d'hygiène élémentaires (GBPH) • Affichage protocole hygiène des mains • Affichage des gestes barrières		Oui Fiche ADELYA Gestes « barrières »	Non	
Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Les tenues de travail sont-elles propres et seront-elles lavées post protocole décontamination ? Au quotidien après chaque service ? 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. -Commandes produits et EPI + Dispositifs barrière à réaliser -Vérifier les stocks -Répartition des rôles -Sensibiliser et responsabiliser les agents -Affichage et (ou) transmission du protocole		Oui Protocole « Quotidien post décontamination »	Non	
Procédures ADELYA « équipes opérationnelles »	Comportement professionnel adapté (Respect des règles HACCP, Respect des interdictions de fumer, vapoter, protection des plaies) ? 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. • Agents formés aux règles HACCP • Sensibilisation des agents aux bonnes pratiques d'hygiène • Respect des bonnes pratiques d'hygiène élémentaires (GBPH) • Affichage des gestes barrières • Affichage protocole hygiène des mains		Oui Fiche ADELYA Gestes « barrières »	Non	
Procédures ADELYA « équipes opérationnelles »	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 ...) 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. • Agents formés aux règles HACCP • Respect des bonnes pratiques d'hygiène élémentaires (GBPH) • Affichage des gestes barrières • Affichage protocole hygiène des mains • Sensibilisation des agents aux bonnes pratiques d'hygiène et au respect des gestes barrière		Oui Fiche ADELYA Gestes « barrières »	Non	
Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Le personnel fait-il bien la distinction entre les produits nettoyants et les produits désinfectants ? 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. -Sensibilisation des agents -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 Protocole « Quotidien post décontamination »	Non	
	Hygiène des locaux, Nettoyage et désinfection		Oui	Non	
Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Décontamination des locaux dont les abords extérieurs (Détritus, poubelles...), Faire le tour de l'ensemble des locaux dont ceux donnant accès à la cuisine ou à la salle de restaurant afin de supprimer tout ce qui pourrait être une source de contamination et de procéder à la décontamination de ces derniers. -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 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	

Audit Adelya analyses des risques prévention Covid-19 en restauration collective - 4/11

Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Nettoyage et désinfection quotidienne des locaux dont les abords extérieurs. Faire le tour de l'ensemble des locaux dont ceux donnant accès à la cuisine ou à la salle de restaurant 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" -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 nettoyage désinfection quotidienne (feuille de suivi avec validation par signature) -Sensibilisation du personnel affichage et transmission des protocoles				
Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Bien-fondé de l'utilisation des produits ? 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. -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 des agents et transmission des protocoles		Oui Protocole « Quotidien post décontamination »	Non	
	Ports des EPI et dispositifs barrières pour les opérations de décontamination et de nettoyage désinfection 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. - Commandes produits et EPI + dispositifs barrière à réaliser -Vérifier les stocks -Répartition des rôles -Sensibilisation des agents		Oui	Non	
Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Décontamination des chaussures des agents et des convives Pour limiter les contaminations qui pourraient être véhiculées par les chaussures, par les agents avant qu'ils ne se changent ou lors de leurs pauses de travail, et par les visiteurs et par les convives lors de leurs entrées en salle de restauration -Possibilité de mettre en place des tapis de décontamination à l'entrée des zones concernées -Se référer au protocole ''Décontamination, reprise d'activité" et ''Quotidien post décontamination" -Sensibilisation des agents -Transmission et affichage des protocoles		Oui Protocole « Quotidien post décontamination »	Non	
	Process Marche en Avant				
	Réception des matières premières				
Fiche ADELYA Réception des marchandises Fiche ADELYA Gestes « barrières »	Des consignes ont-elles été transmises pour limiter les contacts lors de la réception des marchandises ? L'accueil du chauffeur 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 la cuisine, 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. • Se référer à la fiche ''Prévention, Réception des marchandises" • 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 kit visiteurs • Désignation d'un responsable ''Vigie-CoVID" • Affichage des gestes barrière • Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes -Sensibilisation des agents et transmission des protocoles		Oui	Non	
Protocole « Quotidien post décontamination »	Décontamination de la zone de réception des marchandises dont les abords extérieurs de la zone 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 derniers. 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	
Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Nettoyage et désinfection quotidienne de la zone de réception des marchandises. 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. -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	

Fiche ADELYA Réception des marchandises Protocole « Quotidien post décontamination »	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 …) 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 matériaux sur les plans de travail planches et autres surfaces sensibles. Pour ce faire nous préconisons les actions ci-contre. - Se référer à la fiche prévention réception des marchandises - Port des EPI et dispositifs barrière pour cette opération - Nettoyage désinfection des postes de réception et de l'environnement proche entre le rangement de chaque catégorie de matières premières et entre chaque type de réception (matières premières alimentaires, matériel alimentaire, équipements alimentaires, équipements informatiques bureautiques …). Se référer au protocole ADELYA « quotidien post décontamination » - Sensibilisation du personnel - Sensibilisation des agents 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 de préparations propres (y compris emballages secondaires type : poche plastique d'un morceau de viande) quand le mode de conditionnement le permet (yaourt) 2) Stockage initial dans des locaux et ou enceintes froides prévues à cet effet avant déconditionnement et stockage dans les chambres froides et réserves propres comme indiqué en 1.
Procédures ADELYA « équipes opérationnelles »	Comportement adapté été 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 ...) 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. • Agents formés aux règles HACCP • Respect des bonnes pratiques d'hygiène élémentaires (GBPH) • Affichage des gestes barrières • Affichage protocole hygiène des mains • Sensibilisation des agents aux bonnes pratiques d'hygiène et au respect des gestes barrière		Oui Fiche ADELYA Gestes « barrières »	Non	
	Stockage des produits alimentaires		Oui	Non	
Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Décontamination des zones de stockage des marchandises (Chambre froide, Réserve sèche ...) 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. 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. 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	
Protocole « Quotidien post décontamination »	Nettoyage et désinfection quotidienne de la zone de stockage des marchandises (Chambre froide, Réserve sèche …) 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. - 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	
Fiche ADELYA Réception des marchandises	Y a -t- il suffisamment de locaux, d'espace de stockage, d'équipements et de matériels pour déconditionner et stocker les matières premières ? 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'enceinte froide …) les équipements propres et issus de la cuisine doivent servir au stockage des matières premières. -Vérifier l'espace et le matériel disponible -Racheter du matériel le cas échéant -Se référer à la fiche prévention Réception des marchandises		Oui	Non	
Protocole « Quotidien post décontamination »	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 » et de préparation. - 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		Oui	Non	
	Process Préparation culinaire				
	Préparation Froides et Desserts		Oui	Non	

Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Décontamination des zones de préparation froides et desserts 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. 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	
Protocole « Quotidien post décontamination »	Nettoyage et désinfection quotidienne des zones de préparation froides et desserts 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" -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	
Fiche ADELYA Organisation des préparations et de la distribution Procédures ADELYA « équipes opérationnelles » Fiche ADELYA Gestes « barrières »	Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour limiter les risques de propagation du virus pendant les préparations. 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 '' Prévention Organisation des préparations et de la distribution" • 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 » notamment une hygiène des mains impeccable • Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes - Hormis pour le respect des règles HACCP, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ ! - Organisation des préparations et de la distribution 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. - Attention aux échanges de matériel bureautique, d'outils informatiques, de matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc… - Interdiction de l'accès à la cuisine 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	
	Préparation Chaudes		Oui	Non	
Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Décontamination des zones de préparation Chaudes 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. 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	
Protocole « Quotidien post décontamination »	Nettoyage et désinfection quotidienne des zones de préparation Chaudes 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" -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	

Fiche ADELYA Organisation des préparations et de la distribution Procédures ADELYA « équipes opérationnelles » Fiche ADELYA Gestes « barrières »	Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour limiter les risques de propagation du virus pendant les préparations. 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 '' Prévention Organisation des préparations de la distribution" • 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 » notamment une hygiène des mains impeccable • Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes - Hormis pour le respect des règles HACCP, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ ! - Organisation des préparations et de la distribution 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. - Attention aux échanges de matériel bureautique, d'outils informatiques, de matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc… - Interdiction de l'accès à la cuisine 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 - Interdiction de l'accès à la cuisine 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	
	Zone de distribution et de service (Self)		Oui	Non	
Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Décontamination des zones de distribution et de service (Self) 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. 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	
Protocole « Quotidien post décontamination »	Nettoyage et désinfection quotidienne des zones de distribution et de service 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" -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	
Fiche ADELYA Organisation des préparations et de la distribution Procédures ADELYA « équipes opérationnelles » Fiche ADELYA Gestes « barrières »	Dispositions évitant les contaminations croisées et organisation à mettre en place pour limiter les risques de propagation du virus pendant la distribution des repas. 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 '' Prévention Organisation des préparations de la distribution" • 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 » notamment une hygiène des mains impeccable • Marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes - Hormis pour le respect des règles HACCP, les gants UU sont inutiles. Lavage des mains +++++ ! - Organisation des préparations et de la distribution 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. - Attention aux échanges de matériel bureautique, d'outils informatiques, de matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc… - Interdiction de l'accès à la cuisine 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 les agents entre eux mais aussi des convives des risques de dissémination des aérosols contaminés.		Oui	Non	

Salle de restauration service des repas				
Décontamination des zones de service des repas (Service à table) La zone de service en salle 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. 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 service des repas (Service à table) 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" -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 le service. 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 '' Prévention Organisation du service et de la restauration" -Augmentation du nombre de service et ou diminution du nombre de convives par service (en attente des recommandations gouvernementales) -Augmentation des espaces de repas afin que chaque convive puisse se restaurer en respectant la distanciation d'1 mètre (En attente des recommandations gouvernementales) -Désignation d'un responsable ''Vigie-CoVID" -Désignation d'une personne dédiée exclusivement à la distribution et au réapprovisionnement de la vaisselle et de tout autre objet nécessaire au repas des convives -Désignation d'une personne dédiée à la caisse si caisse ''non automatique" -Favoriser le paiement sans contact (voir augmentation de plafond) -Toute personne en service dans la salle de restauration et en contact avec les convives 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. -Règle d'hygiène des mains pour les tranches d'âges, 3 à 6 ans, 6 à 12 ans et 12 ans et plus avant de s'installer à table et avant de se servir ou d'être servi en tenant compte des études et rapports scientifiques -Affichage gestes barrière - Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les agents - Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les enfants - 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" -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 salle de restauration pour munir les convives qui n'en porteraient pas. Retrait du masque une fois attablé et au moment de commencer son repas. - Affichage port du masque - Pour la gestion des files d'attentes marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes - Organisation du service entre les agents 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. - Attention aux échanges de matériel bureautique, d'outils informatiques, de matériel cuisine/self, de machines, d'équipements, etc… - Interdiction de l'accès à la cuisine à toutes les personnes étrangères au service - Support de séparation en plexiglass pour protéger les agents entre eux mais aussi des convives des risques de dissémination des aérosols contaminés.		Oui	Non	

Protocole « reprise d'activité : Décontamination »

Protocole « Quotidien post décontamination »

Fiche Organisation du service et de la restauration

Fiche ADELYA Gestes « barrières »

Procédures ADELYA « équipes opérationnelles »

Procédures « VISITEUR »

Procédure « enfants »

Protocole « Quotidien post décontamination »

Fiche préventive Adelya Port du masque

Fiche Organisation du service et de la restauration Fiche ADELYA Gestes « barrières » Procédures ADELYA « équipes opérationnelles » Procédures « VISITEUR » Procédure « enfants » Fiche préventive Adelya Port du masque	Quelles mesures sont mises en place pour garantir la sécurité des convives pendant le service ? Un autre enjeu de la réouverture est de pouvoir servir les convives en toute sécurité pour ce faire, là aussi la distanciation sociale ainsi que d'autres mesures doivent être prises afin de garantir la sécurité du personnel et des clients. - Se référer à la fiche '' Prévention Organisation du service et de la restauration" -Augmentation du nombre de service et ou diminution du nombre de convives par service (en attente des recommandations gouvernementales) -Augmentation des espaces de repas afin que chaque convive puisse se restaurer en respectant la distanciation d'1 mètre (En attente des recommandations gouvernementales) -Désignation d'un responsable ''Vigie-CoVID" -Désignation d'une personne dédiée exclusivement à la distribution et au réapprovisionnement de la vaisselle et de tout autre objet nécessaire au repas des convives -Désignation d'une personne dédiée à la caisse si caisse ''non automatique" -Favoriser le paiement sans contact (voir augmentation de plafond) -Règle d'hygiène des mains pour les tranches d'âges, 3 à 6 ans, 6 à 12 ans et 12 ans et plus avant de s'installer à table et avant de se servir ou d'être servi en tenant compte des études et rapports scientifiques -Affichage des gestes barrière -Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les agents - Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les enfants - 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" -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 salle de restauration pour munir les convives qui n'en porteraient pas. Retrait du masque une fois attablé et au moment de commencer son repas. -Affichage port du masque - Pour la gestion des files d'attentes marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes -Support de séparation en plexiglass pour protéger les agents entre eux mais aussi des convives des risques de dissémination des aérosols contaminés.				
Note info clients	Présence d'un support d'information client sur les mesures mises en œuvre par le restaurant pour assurer la protection du personnel et des convives et rassurer ? La communication sera essentielle aussi pour rassurer les convives que tout ce qui est possible est mis en place pour les accueillir en toute sécurité. -Affichage des différents protocoles et fiches préventives Adelya cités ci avant -Affichage à la vue des convives de la fiche récapitulative Adelya ''Chers Clients, Je vous informe, je vous protège, je vous rassure"		Oui	Non	
	Equipements et organisation de l'accès des sanitaires convives				
Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Décontamination des zones sanitaires convives Les sanitaires des convives nécessitent 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. 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	
Protocole « Quotidien post décontamination »	Nettoyage et désinfection quotidienne des zones sanitaires convives 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" -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	
Protocole « Quotidien post décontamination »	Y a -t- il une organisation et moyens nécessaires (matériel, produits consommables) pour l'application quotidienne de la désinfection des surfaces vestiaires sanitaires ? Les sanitaires du personnel (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. - Commandes produits, matériels et EPI + dispositifs barrière à réaliser -Vérifier les stocks -Répartition des rôles -Sensibiliser et responsabiliser les agents -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	

Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Y a -t- il suffisamment de lave mains et sont-ils en bon état, propres et fonctionnels ? 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. - Vérifier l'état de chaque lave main -Remonter à la direction les dysfonctionnements -Réaliser les travaux nécessaires -Sensibiliser et responsabiliser les agents -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)		Oui	Non	
Procédures « VISITEUR » Procédure « enfants »	Les laves mains sont-ils équipés et fournis en savon et en essuie mains ? Conformément aux règles HACCP 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. -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	
Procédures « VISITEUR » Procédure « enfants »	Uniquement si les convives n'ont pas accès au lave mains avez-vous pensé à équiper la salle de restaurant de flacon de gel hydroalcoolique pour toutes les zones de prises de repas ? 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. - 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				
Organisation du passage des clients dans les sanitaires" Fiche ADELYA Gestes « barrières » Procédures ADELYA « équipes opérationnelles » Procédures « VISITEUR » Fiche préventive Adelya Port du masque	Quelles sont les mesures mises en place pour appliquer la distanciation pendant le passage des convives dans les sanitaires ? Aussi souvent que possible, la distanciation sociale doit être appliquée au sein de l'entreprise, le moment du passage des convives 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 '' Prévention Organisation du passage des clients dans les sanitaires" -Augmentation des espaces de lavage des mains afin que chaque convive puisse se laver les mains en respectant la distanciation d'1 mètre (En attente des recommandations gouvernementales) -Désignation d'un responsable ''Vigie-CoVID" -Règle d'hygiène des mains pour les tranches d'âges, 3 à 6 ans, 6 à 12 ans et 12 ans et plus avant de s'installer à table et avant de se servir ou d'être servi en tenant compte des études et rapports scientifiques - Affichage des gestes barrière -Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les adultes - Affichage protocole hygiène des mains Adelya pour les enfants - Désignation d'un ou plusieurs agents responsabilisés au nettoyage désinfection des sanitaires entre chaque convive -Nettoyage désinfection des sanitaires avant et après chaque service conformément au protocole ''Quotidien Post-Décontamination" -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 convives qui n'en porteraient pas. Retrait du masque après sa durée d'utilisation - Affichage fiche préventive port du masque - Pour la gestion des files d'attentes marquage au sol pour respecter les distances entre les personnes -Support de séparation en plexiglass		Oui	Non	
	Transport des repas				
Protocole « reprise d'activité : Décontamination »	Décontamination de la zone du coffre de chargement et du poste de conduite Le véhicule de transport des préparations 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. 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	
Protocole « Quotidien post décontamination »	Nettoyage et désinfection quotidienne du coffre de chargement et du poste de conduite 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" -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	

Audit Adelya analyses des risques prévention Covid-19 en restauration collective - 11/11

Protocole « Quotidien post décontamination »	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 ? Le poste de conduite et le coffre de chargement doivent être entièrement nettoyés et désinfectés. - Commandes produits, matériels et EPI + dispositifs barrière à réaliser -Vérifier les stocks -Répartition des rôles -Sensibiliser et responsabiliser les agents -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	
Fiche ADELYA Réception des marchandises	Équipements pour rangement satisfaisants -Vérifier l'espace et le matériel disponible -Racheter du matériel le cas échéant -Se référer à la fiche prévention ''Prévention, Réception des marchandises" -Se référer à la fiche ''Véhicule de Livraison"	Fiche ADELYA Véhicule de livraisons	Oui	Non	
Fiche ADELYA Réception des marchandises Fiche ADELYA Véhicule de livraisons	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 et pour le respect des gestes barrière. Le véhicule de transport est aussi un élément sensible. -Se référer à la fiche '' Prévention et réception des marchandises" et se référer à la fiche '' Véhicule de livraison" -Sensibilisation, affichage et transmission des protocoles et fiches aux agents -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 du transport des marchandises (Limiter le nombre de passagers) -Respecter la distance minimale d'1m 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	

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

Chers Clients, Je vous informe, je vous rassure, je vous protège

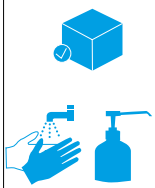
Chers clients, la sécurité sanitaire étant l'affaire de tous, vous trouverez dans cette note l'**ensemble des actions préventives et curatives que nous avons entreprises avec l'aide de notre prestataire ADELYA**, pour assurer votre sécurité et celle de nos employés. Toutes les mesures prises ci-dessous, 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 Audit Covid-19
	Nos Equipes Opérationnelles ont toutes été formées aux gestes barrière, à la bonne maitrise 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 (Masques, gants, surchaussures, blouses etc…) et repassé les commandes des EPI et des dispositifs « barrière » manquants 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 des dispositifs « barrière » 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…) et repassé les commandes nécessaires pour permettre à notre personnel et à nos 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 des équipes formées et en respectant les doses d'utilisation.	Exemple protocole Adelya Covid-19 Quotidien
	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 par les équipes opérationnelles et par nos visiteurs. 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 !	

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

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 nos équipes opérationnelles, le protocole ADELYA « Quotidien » étant affiché dans nos locaux.
La bonne mise en application de ces protocoles est assurée par :

- La formation de nos équipes opérationnelles
- 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

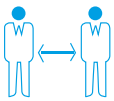
Protocole « Quotidien post décontamination » ADELYA CoVID-19

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 nos équipes opérationnelles 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 et où l'hygiène des mains est cruciale, nous mettons à votre disposition des postes de désinfection des mains avec à la solution hydroalcoolique. Nous vous invitons à utiliser en priorité les 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 nos équipes opérationnelles (y compris lors de travaux « en équipe ») mais aussi avec les divers intervenants et nos clients, par l'intermédiaire de dispositifs préventifs exceptionnels CoVID-19 (dans les vestiaires, dans les zones de travail, en salle…) :

- De manière générale (Gestes « barrière », port du masque)
- Dans les vestiaires du personnel
- Pour nos véhicules de livraisons
- Lors de la réception des marchandises
- Lors de préparations et de la distribution des repas
- Lors du service en salle de restauration

Fiche ADELYA Gestes « barrières »

Fiche ADELYA Port du masque

Fiche ADELYA Véhicule de livraisons

Fiche ADELYA Réception des marchandises

Fiche ADELYA Organisation des préparations et de la distribution

Fiche Organisation du service et de la restauration

Comme indiqué ci-dessus, des dispositifs préventifs exceptionnels CoVID-19 ont été pensés pour vous rassurer et vous protéger lorsque vous vous réunissez sur des zones sensibles où les mesures de distanciation sociale sont compliquées à respecter, et notamment :

- Lors de vos repas en salle de restauration
- Lors de vos passages dans les sanitaires communs

Fiche Organisation du service et de la restauration

Organisation du passage des clients dans les sanitaires"

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

Epidemie = En un même endroit / Pandemie = 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 gout 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 limites 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 possble 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'inculbation 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 microgouttelettes lorsqu'on éternue, se mouche…

Les sécrétions et les microgouttelettes 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

Cocher la ou les bonne(s) réponse(s) parmi les propositions de gestes «barriere» 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 (Equipement de Protection Individuelle)
- Un Appareil de Protection Respiratoire
- Un masque chirurgical

Voir «GUIDE DISPOSIITFS 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 DISPOSIITFS 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 DISPOSIITFS 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 DISPOSIITFS 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 DISPOSIITFS 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 protégent 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 DISPOSIITFS 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 DISPOSIITFS BARRIERE ADELYA».

Question 24

Quels sont les gants à UU qui protégent 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

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

Les gants médicaux considérés comme DM, dispositif médical
Les gants avec normes anti coupures ou piqures

Voir «GUIDE DISPOSIITFS 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 DISPOSIITFS BARRIERE ADELYA».

Question 26

Est il pertinent de réaliser une désinfection rapide des mains avec une solution hydroalcoolique (ou antisepsie 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 Restauration collective. 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 Restauration collective. 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 nettoyées au préalable ?

Oui
Non
Ca dépend

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et protocoles ADELYA CoVID-19 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 cea 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 20/04/2020, 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. Professionellement, l'employeur doit fournir un masaue 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 20/04/2020, 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 éterbnuer 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 Restauration collective. 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 Restauration collective.
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 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité».

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))

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

Un nettoyant 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 nettoyant désinfectant «virucide» EN14476

Voir «GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19» et voir protocoles ADELYA CoVID-19 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 baffoués).

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 procédé dois je utliser pour nettoyer et désinfecter l'air et les surfaces non atteignables pour reprendre mon activité sereinement ?

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

Voir protocoles ADELYA CoVID-19 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité». Voir aussi le guide ADELYA-covid19-sortie-confinement.

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

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

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

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

Question 19

Je vais nettoyer et désindecter 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 du 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 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/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 jamais 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'ou 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 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» et «quotidien post décontamination» comme le 3EN1 PREMIUM A (qui est bien contact alimentaire et OK pour les cuisine).

Evidemment, si vous disposez déjà d'un produit typé CUISINE détartrant ou dégraissant et désinfectant avec virucidie EN 14476 comme ceux indiqué dans les protocoles ADELYA cités ici, alors vous pourrez donc décrasser vitre cuisine encrassée et en même temps assurer la décontamiantion 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 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 laisses 10h le temps que le virus s'inactive ?

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

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

Process ADELYA. Voir protocoles ADELYA CoVID-19 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 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'un 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

Rappels ADELYA. L'enseignement est dans la réponse. Voir protocole ADELYA COVID-19 «Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en prélavage» 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 ciruits «propre» et «sale»

Comme d'habitude en respectant les règles de norme RABC EN 14065

Rappels ADELYA. L'enseignement est dans la répons. Voir protocole ADELYA COVID-19 «Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en prélavage» du GUIDE COVID 19 Sortie confinement ADELYA. La norme RABC pour l»hygiène du linge est ce qu'est l'HACCP pour l'hygiene 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 raiter mon linge avant lavage ?

Prise en charge «linge contaminé» en sac hydrosoluble et sursac rouge, circuit sale selon règles RABC puis procédé de décontamiantion 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 prélavage» 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 répone. Voir protocole ADELYA COVID-19 «Circuit du linge contaminé SARS-CoV-2 et décontamination en prélavage» 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 répons. Voir protocoles ADELYA CoVID-19 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 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 clas-

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

siques

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 prélabale. Etapes de séchage/finition classiques

Rappels ADELYA. L'enseignement est dans la répons. Voir protocoles ADELYA CoVID-19 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 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

LE NEBUL'ASEPT ADELYA

ATTENTION, la bombe autopercutante réf 54066A proposée dans le GUIDE COMPLET ADELYA CoVID-19 est en cours de certfication pour sa VIRUCIDIE. A éviter donc pour le moment, se rapprocher d'ADELYA. Voir protocoles ADELYA CoVID-19 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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 Restauration collective «Décontamination reprise d'acitivité» 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
labrolermigeaux@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

LEVOY-REXODIF
levoy@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