



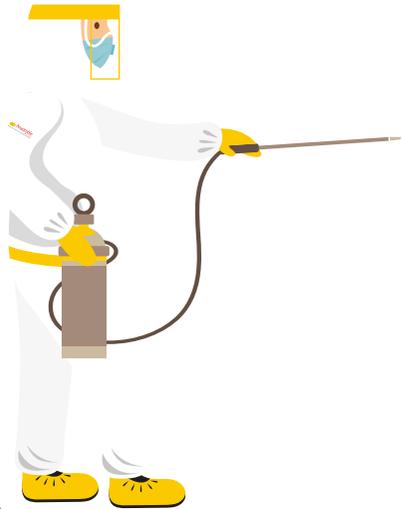
PROTOCOLE SANITAIRE COVID-19  
REOUVERTURE DES CANTINES  
SCOLAIRES



Date : .....

Référence : .....

## S O M M A I R E



### Contexte COVID 19

Les nouveautés en bref

Actions de sensibilisation Covid 19

### Mesures générales Covid 19

- Mesures barrières
- Transport du personnel / trajet
- Accès du personnel au site
- Gestion d'accès du personnel à la cuisine
- Protocole de lavage des mains

### Mesures sanitaires au sein de la cuisine

- Propriétés des produits de lavages des mains
- Règles du port du masque
- Comment retirer des gants jetables ?
- En cas de blessures

Mesures sanitaires au niveau de la zone de réception

Mesures sanitaires au niveau de la zone de production

Mesures sanitaires au niveau du restaurant

Mesures sanitaires au niveau de la plonge

Hygiène et désinfection des locaux

Dispositif de contrôle



## CONTEXTE COVID-19



Face aux menaces de la pandémie du Coronavirus (COVID-19), PROXIREST renforce son dispositif de prévention sanitaire à travers un ensemble de mesures exceptionnelles devant assurer la protection des collaborateurs et des consommateurs pour assurer la continuité de ses activités au niveau national et ce, dans les meilleures conditions.

La santé et la sécurité de nos employés et de nos consommateurs est notre priorité absolue.

**Ce document sera mis à jour régulièrement en fonction des orientations et décisions des autorités.**

## SUGGESTIONS :

### Les nouveautés en bref



Transport / Trajet



Gestion d'accès

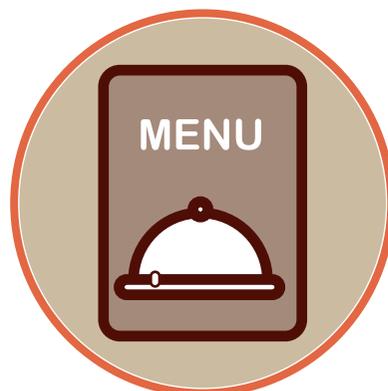


Service /  
Restaurant

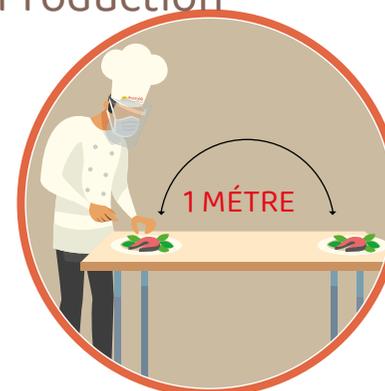
Réception de  
matières premières



Menu



Production



## ACTIONS DE SENSIBILISATION COVID-19



La concrétisation des mesures de lutte contre la propagation du COVID-19 au niveau des restaurants, passe par une sensibilisation avant-gardiste du personnel, et ce depuis le mois de février.



المملكة المغربية  
وزارة الصحة



Royaume du Maroc  
Ministère de la Santé



- Des actions de sensibilisation ont été pilotées par les équipes QHSE conjointement avec nos médecins de travail par région.
- Des fiches de présence signées par les salariés de chaque site formé archivées au niveau des classeur Qualité.
- Organisation des visites médicales spécifiques / périodiques au profit des salariés pour s'assurer de leur état de santé.
- L'affichage des consignes du Ministère de la Santé.
- Mise en place pour nos sites des contacts d'urgence internes (numéro d'astreinte Ansamble dédié au COVID-19, [info-santé@ocs-maroc.com](mailto:info-santé@ocs-maroc.com)\*, numéros des cliniques conventionnées) et externes (Allo Yakada, 141, etc.)

N.B : Des séances de sensibilisation supplémentaires sont planifiées à fréquence régulière au profit du personnel PROXIREST

# ACTIONS DE SENSIBILISATION COVID-19

Focus :

## GESTES BARRIÈRES COVID19- POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES







**Se laver très régulièrement les mains**

**Respecter la distance de sécurité recommandée 1m**

**Porter obligatoirement le masque**

**Éliminer hygiéniquement les masques dans la poubelle dédiée**

**Trousser ou éternuer dans son coude**



801004747 0  
Allo Yakada



N° d'astreinte  
Groupe OCS

43 96 33 14 06  
7j / 7 et 24h / 24







Mise en place d'affiches de sensibilisation...

### PORTER LE MASQUE CORRECTEMENT

1



Se laver les mains avant toute manipulation du masque.

2



En cas de masque court, mettre la partie inférieure à l'extérieur.

3



Eviter les ajustements du masque derrière les oreilles.

4



Minuter le rebord rigide du haut du masque sur le contour du nez.

5



Ajuster en abaissant le bas du masque sous le menton.

6



Ne pas toucher le masque pendant le moment de le retirer.

### RETIRER LE MASQUE CORRECTEMENT

1



Prendre le rebord par les anneaux sans toucher le visage.

2



Mettre le masque dans la poubelle à usage unique.

3



Se laver soigneusement les mains après avoir retiré le masque.

**LE MASQUE DOIT ÊTRE REMPLACÉ :**

- chaque 3 heures
- s'il est abîmé
- s'il est humide
- s'il est contaminé par des liquides biologiques
- ne jamais réutiliser le même masque.

### Informations et conseils sur la maladie due au nouveau Coronavirus 2019-nCoV

Le nouveau coronavirus 2019-nCoV est de la famille des coronavirus. Il provoque une maladie infectieuse, qui touche l'appareil respiratoire et peut entraîner des complications sévères dans certains cas. Ce virus a été détecté à Wuhan, en Chine, en fin décembre 2019.

**Comment le virus peut-il être transmis?**  
Selon les dernières données disponibles, le coronavirus se transmet lors d'un contact étroit et rapproché avec une personne malade.

**Quelle est la période d'incubation du virus?**  
La période d'incubation du nouveau coronavirus s'étend de 2 à 14 jours.

**Quel est le traitement du 2019-nCoV?**  
Jusqu'à présent, il n'existe aucun traitement ni vaccin spécifique à cette maladie, à l'exception d'un traitement symptomatique pour réduire sa gravité et éviter les complications.

**Quels sont les symptômes de la maladie?**



Fatigue  
Fièvre  
Toux  
Difficulté respiratoire

**Quels sont les moyens de prévention du nouveau coronavirus?**  
Il est recommandé de respecter les règles d'hygiène habituelles en adoptant ce qui suit:

- Se laver fréquemment les mains avec de l'eau et du savon, surtout après avoir senti la main au contact d'une personne malade.
- Se couvrir la bouche et le nez avec le coude ou un mouchoir jetable en cas de toux ou éternuement.
- Éviter, autant que possible - tout contact avec les personnes présentant des symptômes respiratoires.
- Éviter autant que possible de se toucher la bouche, le nez ou les yeux, et se laver régulièrement les mains.
- Avoir une bonne hygiène de vie (sommeil suffisant, alimentation saine, exercices physiques).

### معلومات ونصائح حول مرض فيروس كورونا المستجد nCoV-2019

مرض فيروس كورونا المستجد nCoV-2019 هو سلالة جديدة من فئة فيروس كورونا. وتنتج عن هذا المرض أعراض تنفسية، ويمكن أن يؤدي إلى مضاعفات خطيرة في بعض الحالات. وقد تم اكتشافه في مدينة ووهان بالصين في أواخر ديسمبر 2019.

**ما هي طرق انتقال الفيروس؟**  
وفقاً للبيانات المتوفرة حتى الآن، ينتقل مرض فيروس كورونا-2019 عن طريق الاتصال المباشر مع شخص مصاب.

**ما هي فترة حضانة الفيروس؟**  
فترة حضانة مرض فيروس كورونا-2019 تتراوح بين 2 إلى 14 يوماً.

**ما هو العلاج؟**  
حتى الآن، لا يوجد علاج محدد لهذا المرض، باستثناء العلاج التلطيفي لتخفيف الأعراض.

**ما هي أعراض المرض؟**  
تبدأ أعراض المرض عادةً بـ:  
- تعب  
- حمى  
- سعال  
- صعوبة في التنفس

**ما هي طرق الوقاية من الفيروس كورونا؟**  
يتم الالتزام بالعادات الصحية الجيدة، وذلك اعتماداً على ما يلي:

- ارتداء الملابس النظيفة والتغطية باستمرار وبهدوء عند العطس أو السعال أو التحدث مع شخص مريض.
- تجنب العناق والتقبيل أو التقبيل أو التقبيل أو التقبيل مع شخص مريض أو مصاب أو التعرض لدمه.
- ارتداء ملابس نظيفة وتغطية الفم والأنف واليدين باليد.

**العلاج:** على المصابين تجنب التعرض للأشخاص المصابين بالمرض، وذلك اعتماداً على ما يلي:

# ACTIONS DE SENSIBILISATION COVID-19

Focus :



## Modèle d'attestation de présence à la formation

Afin de garantir l'assimilation et l'application des gestes barrières au travail, des formations de sensibilisation ont été dispensées au personnel Ansamble Maroc dans les différents sites du Royaume.

ATTESTATION DE PRESENCE A LA FORMATION

Objet de la formation: *Bonne Pratique d'Hygiène "SM"*

Objectif de la formation: *Sensibilisation et conseil sur la maladie Due au nouveau Coronavirus 2019-nCoV*

Lieu: *Fujikara 3*

Date: *11/02/20 1 H*

Identité et le N° du groupe: *X*

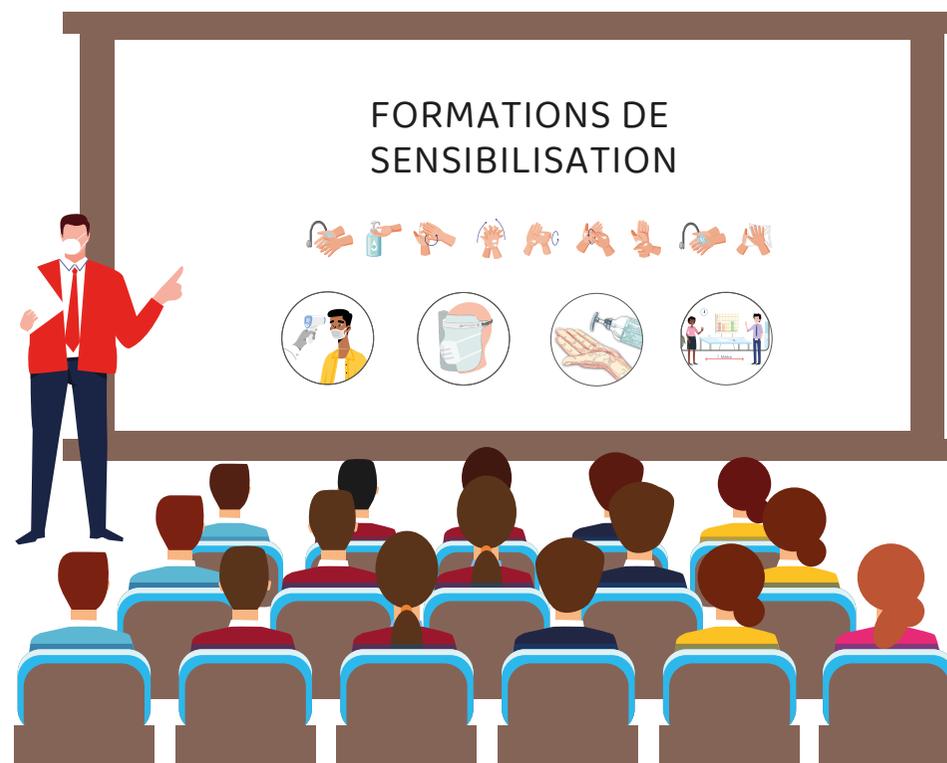
Matin De à l'heure

Après-midi De *16H00* à *17H00* l'heure

IDENTITE - NOM - PRENOM	FONCTION	SITE DE TRAVAIL	EMPLOYEUR	SIGNATURE
<i>El-Masbati Xouma</i>	<i>chef de cuisine</i>	<i>Fujikara 3</i>	<i>Ansamble</i>	
<i>RABI Samira</i>	<i>Receuse de service</i>			
<i>DOUCHE Xouma</i>	<i>Receuse</i>			
<i>DRISSCHA Monnia</i>	<i>Receuse</i>			
<i>Ain Taleb Ali</i>	<i>Patissier</i>			
<i>Toual Assouya</i>	<i>Receuse de service</i>			
<i>REHAL Mehdi</i>	<i>Agent de Restauration</i>			
<i>JARHNA Soumya</i>				
<i>LABRISSE Dounia</i>				
<i>BENTARHJA Adnan</i>				
<i>CHATBI YOUSSEF</i>				
<i>QABBA OTMAN</i>				
<i>AZZIATI IMAD</i>				

FORMATION ASSURIE PAR

SIGNATURE: *Chyli Brahim*



# ACTIONS DE SENSIBILISATION COVID-19

Focus :



**CONTACTS  
EN CAS  
D'URGENCE**



Chargé HSE du site :



Pompier : 15



Superviseur : + numéro  
Gérant du site : + numéro



Police : 19



Ressources Humaines /  
Responsable Pôle Santé :  
Omar Khaib : 06 65 00 17 29



Médecin du travail :

# MESURES GÉNÉRALES COVID-19

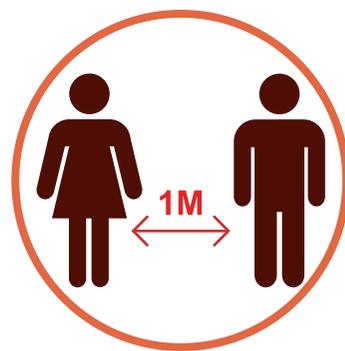
## Mesures barrières



"Prévenir, se protéger et protéger son entourage contre le coronavirus"



Se laver les mains  
très régulièrement



Garder  
vos distances



Tousser ou éternuer  
dans votre coude



Saluer sans se  
serrer les mains



Utiliser un mouchoir  
à usage unique



Porter obligatoirement  
le masque

# MESURES GÉNÉRALES COVID-19

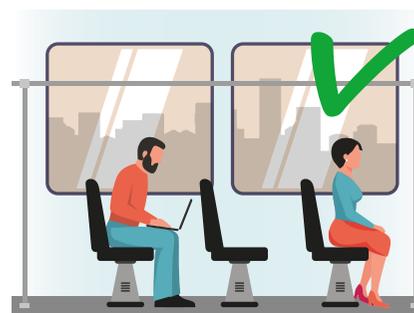
Transport du personnel / Trajet



## Respect des mesures barrières



Limitier le nombre de passagers par véhicule



Respect de la distance de sécurité entre les personnes (1m).



Port des masques bucco nasales

# MESURES GÉNÉRALES SPÉCIAL COVID-19

## Accès du personnel au site



Prise de température à l'entrée du site (à la charge opérationnelle du client)



Port obligatoire des EPI notamment le masque bucco nasal et les visières antiprojection\* au niveau des zones concernées



Lavage antiseptique des mains



Respect de la distance de sécurité (1m)



Éliminer les masques hygiéniquement dans la poubelle dédiée aux déchets sanitaires.



\* Traitement des visières :  
Chaque collaborateur est responsable du nettoyage et la désinfection de sa visière. Le lavage antiseptique des mains est obligatoire avant et après cette opération. Remarque : un sachet stérile avec étiquette est livré avec la visière pour faciliter son rangement.

# MESURES GÉNÉRALES SPÉCIAL COVID-19

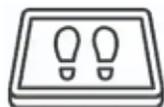
## Gestion d'accès du personnel à la cuisine



- 1 Se laver les mains à l'entrée des vestiaires



- 4 Porter le sabot de cuisine déjà désinfecté par immersion dans une solution antiseptique de chlorosept. Désinfection semelles / chaussures des serveurs



- 2 Se déchausser, dès l'arrivée à la cuisine, dans les vestiaires, ou des zones convenablement situées n'obligeant pas le personnel à traverser les zones de production avec des chaussures de ville



- 5 Porter la charlotte ou coiffe (jetable ou en tissu)



- 3 Se mettre en uniforme de cuisine



- 6 Porter le masque bucco nasal



- 7 Se laver à nouveau les mains avant la prise de poste

# MESURES GÉNÉRALES SPÉCIAL COVID-19

## Protocole de lavage des mains



Le lavage antiseptique des mains doit être systématique (se laver les mains régulièrement en les frottant pendant au moins 30 secondes) avant la prise de pose et après toute opération sale, en utilisant du savon liquide bactéricide (Epicard) ou produits équivalents. Lavage des mains à répéter très souvent dans la journée par tout le personnel (fréquence minimum de 1 lavage toutes les 30 min).



1 Je mouille



2 Je prends du savon



3 Je frotte



4 Entre les doigts



5 Les pouces



6 Les ongles



7 Les poignets



8 Je rince



9 Et j'essuie

# MESURES SANITAIRES AU SEIN DE LA CUISINE

## Propriétés des produits de lavage des mains



### Fiche technique Skiman soft

Skiman soft solution hydroalcoolique avec un large spectre d'efficacité contre les bactéries, champignons, virus certifiée DGHM et enregistrée au ministère de santé (certificat d'enregistrement).

#### Skinman® soft

Skiman® soft allie une désinfection en douceur pour la peau tout en la ménageant également en cas d'usages fréquents. Convient aux mains particulièrement sensibles, empêche un dessèchement de la peau.

##### Nos prestations

Large spectre d'efficacité contre les bactéries (incl. TBC), champignons, virus de l'hépatite B, HIV, virus Rota et Herpès

Les composants pour la protection de la peau ont été choisis de manière optimale et s'accordent parfaitement entre eux

Pénétration rapide grâce aux substances soigneusement choisies

Effet de rémanence

Certifié DGHM

Admis dans la liste § 18 IfSG

Disponible sous forme de flacons de 100 ml jusqu'aux bidons de 5 l

##### Vos avantages

Désinfection fiable des mains dans tous les domaines, que ce soit en cliniques ou en cabinets médicaux

Excellente compatibilité avec la peau pH neutre pour la peau, 5,5 Ménage la peau, même lors de fréquentes utilisations Sensation agréable sur la peau, même lors d'utilisation accrue

Sécurité aussi grande que possible, même en cas de contrainte au niveau du temps

Protection garantie et optimale pour plusieurs heures

Meilleure sécurité possible pour l'utilisateur

Utilisable lors de maladies transmissibles soumises à déclaration

Sont disponibles: flacons de poche, flacons pour distributeurs muraux, grands récipients

### Fiche technique Epicard (savon bactéricide)

Epicare 5 lotion de lavage antimicrobienne avec un effet désinfectant certifiée CEN 1499 hygiénique hand wash methode.

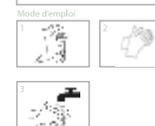
HYGIENE DES MAINS PROFESSIONNELLE PROPRETÉ. SÉCURITÉ. EFFICACITÉ.

#### ECOLAB® Epicare 5

Lotion de lavage antimicrobienne  
Nettoyage et désinfection en une seule opération

Epicare 5 est la lotion lavante d'utilisation universelle, employée aussi bien pour le corps que pour les mains. Epicare 5 a un effet désinfectant, ne contient ni parfum, ni colorant et son emballage convient parfaitement aux secteurs traitant des produits alimentaires. Cette lotion lavante est certifiée CEN 1499, hygiénique hand-wash method

- Propriété: Lotion de lavage hygiénique ne contient ni parfum, ni colorant
- Sécurité: Évite la contamination croisée à partir d'un large spectre
- Efficacité: Fonctionne efficacement dans un court laps de temps. Dosage contrôlé par le distributeur Ecolab



Mode d'emploi

Utilisation avec le distributeur

Précautions d'emploi

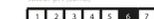
Epicare 5 se dose par le distributeur mural de Ecolab ou par un flacon-pompe

- Appliquer environ 3 ml Epicare 5 dans les mains sèches et frotter environ 30 sec, sans oublier les ongles et entre les doigts
- Faire mousser env. 30 sec. avec de l'eau
- Rincer vos mains avec de l'eau

Pour une utilisation sûre de ce produit, veuillez vous référer à nos indications sur la fiche de sécurité et sur l'étiquette

CH2B1700 / EN 1499  
Autonne désinfection directe des denrées alimentaires.  
Ne traite que des matériaux solides, non poreux et non absorbants.  
Après les termes d'action microbienne, les surfaces, appareils, cuves désinfectés qui entrent en contact avec des aliments doivent être rincés à l'eau courante après avoir été séchés.

Valeur pH (conc.)



Consignes de conservation  
Conservez dans son emballage d'origine entre 10° et 25°C.

Unité de mesure  
12 x 500 ml flacon 9025530  
3 x 5 l bidon 9004730

Ecolab Europe GmbH  
Rheinstraße 7  
CH-8044-Wädwil  
www.ecolab.com

Ecolab Schweiz GmbH  
Königsplatz 11  
CH-3324-Muttenz  
Tel. 061 94 46 61 41

Ecolab France SA  
6, rue Roger de La  
Pérusse 93400-Noisy-lez-Paris  
Tel. 01 83 39 13 30

Ecolab Belgium SA  
2, D'Overmeir  
B-1730-Delbeek  
Tel. 02 31 467 2 31

EPIH016.FR/PROXIREST

# MESURES SANITAIRES AU SEIN DE LA CUISINE

## Règles du port du masque



### Les règles du port de masque :

- Appliquer soigneusement le masque de façon à recouvrir son nez et sa bouche et l'attacher serré pour bien l'ajuster ;
- Rester à bonne distance (plus d'un mètre) des autres personnes ;
- Ne pas le toucher ni replacer avec des mains souillées ;
- Ne jamais réutiliser un même masque ;
- Respecter la fréquence de changement du masque recommandée.

Le port du masque ne dispense pas des règles **d'hygiène habituelles** pour limiter la contagion : se laver les mains régulièrement en les frottant pendant au moins 30 secondes.

Afin d'éviter la projection des sécrétions pouvant contenir une charge virale infectieuse, le port de masque est obligatoire au Maroc depuis le 16 - 04 selon le ministère de santé.



# MESURES SANITAIRES AU SEIN DE LA CUISINE

## Le port des gants

- Les gants sont une sécurité trompeuse : **restez vigilants !**

D'une manière générale, les gants doivent rester limités aux opérations à risque ou à courte durée.

- Mesures spécial Covid 19, le port des gants est recommandé pour les opérations ci-après :

- Gestion de la caisse
- Traitement de la vaisselle

**N.B : se laver systématiquement les mains avant de mettre les gants et une fois retirés.**



	<b>Instruction de Gestion de Port des Gants</b>	117/01
---	---	--------

 **PORTER DES GANTS VS LAVAGE DES MAINS** 

**L'UTILISATION DES GANTS N'EST PAS SYSTEMATIQUE, ELLE RESTE FORTEMENT CONSEILLÉE POUR LES OPERATIONS A RISQUE ET OU DE COURTE DUREE :**

- Préparation De La Viande Hachée ;
- Préparation Et Manipulation De La Charcuterie ;
- Opérations de dressage ;
- Malaxage Et Marinage Des Aliments.

**ORIGINAL**

**GANTS = SECURITE TROMPEUSE → RESTEZ VIGILENTS**

**LE PORT DES GANTS NE REMPLACE PAS LE LAVAGE DES MAINS**

**LES GANTS SE PORTENT SUR DES MAINS A ONGLES COURTS SANS BAGUE NI AUTRE BIJOU**

**LE PORT DES GANTS EST OBLIGATOIRE POUR LA COUVERTURE D'UNE PLAIE**

**LE PORT DES GANTS EST OBLIGATOIRE POUR MANIPULER LES PRODUITS SEMI-FINIS OU LES PRODUITS FINIS**

➤ **CHANGEZ VOS GANTS :**

Le changement des gants est obligatoire après chaque manipulation d'un objet sale ou un produit non traité

**AU NIVEAU DU GARDE MANGER, CHAUD ET DE LA PATISSERIE :**

- Le lavage des mains doit être fréquent ;
- Le port des gants **n'est nécessaire que** pour les opérations de malaxage/Marinage/Dressage ;
- Le lavage des mains doit se faire après chaque opération sale.

**AU NIVEAU DU SELE :**

- Les mains doivent être lavés et désinfectés ;
- L'utilisation de la solution désinfectante ;
- L'utilisation des ustensiles est obligatoire pour la manipulation des denrées alimentaire ;
- Le port des gants **n'est pas nécessaire** sauf pour la manipulation du pain.

# MESURES SANITAIRES AU SEIN DE LA CUISINE

Comment retirer des gants jetables ?



- **1** Pincez le gant au niveau du poignet en évitant de toucher la peau et retirez le gant



- **2** Gardez le gant au creux de la main gantée



- **3** Glissez le doigt à l'intérieur du 2ème gant et retirez le gant



- **4** poubelle dédiée aux déchets sanitaires



- **5** Lavez vos mains selon la procédure habituelle à chaque changement de gant

Attention !



Ne mettez pas les gants retirés dans vos poches et ne les emmenez pas à la maison

# MESURES SANITAIRES AU SEIN DE LA CUISINE

En cas de blessure



Désinfecter et protéger les blessures :  
utilisation des pansements adaptés et  
gants de protection (**double gants**)



Informer le  
responsable  
hiérarchique



Traiter la plaie  
en fonction de  
sa gravité



Mettre un  
pansement de  
couleur apparente



Porter des  
gants



Écarter les aliments  
contaminés par  
le sang

# MESURES SANITAIRES AU NIVEAU DE LA ZONE DE RÉCEPTION



Mise en place du plan d'approvisionnement des matières :  
Une zone de décartonnage (zone d'attente) et de décontamination est identifiée au niveau du quai de réception (cf à instruction déconditionnement, déboitage et décartonnage).



- Les accès à la zone réception des matières premières seront strictement interdits à toute personne étrangère à ce service



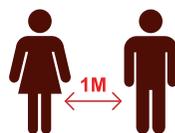
- Mise a disposition de la solution hydro alcoolique, ou point d'eau avec savon bactéricide



- Port du masque obligatoire pour le livreur



- décartonnage des produits



- Respect de la distance de sécurité de 1m (mesures barrières)



- Renforcement de la procédure de nettoyage au niveau de la zone réception\*

\*plan de nettoyage de la zone de stockage

# MESURES SANITAIRES AU NIVEAU DE LA ZONE DE PRODUCTION



## INSTRUCTIONS

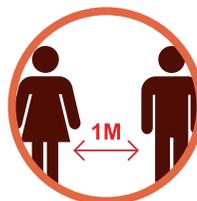
- L'accès aux ateliers de production est strictement réservés à l'équipe PROXIREST et aux personnes habilitées par le client
- Port obligatoire des masques et visières anti-projections
- Application des gestes barrières
- Utilisation des ustensiles individuels et lavage après toute manipulation
- Désinfection de tous les produits avec emballage secondaire
- Lavage des mains toutes les 30 minutes et après chaque action salissante
- Renforcement du nettoyage des points de contacts souvent manipulés, notamment les poignées de portes (Cf au plan de nettoyage Spécial Covid-19)

# MESURES SANITAIRES AU NIVEAU DU RESTAURANT



## L'EQUIPE PROXIREST(FRONT OFFICE)

- Porter des EPI (masques, charlottes, etc)
- Porter des visières anti-projections entièrement stérilisables



- Réduire l'effectif au self pour le respect de la distance de sécurité (1m).



- Appliquer les mesures barrières
- Désinfecter les mains régulièrement

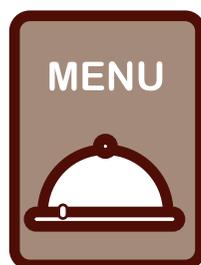
Une vigilance toute particulière est accordée à la phase de distribution en veillant à l'application des mesures barrières strictes.

# MESURES SANITAIRES AU NIVEAU DU RESTAURANT

## Menu alimentaire



### EN COMMUN ACCORD AVEC LE CLIENT :



- Limiter le choix

- Eviter les recettes et produits sensibles



- Assaisonnement des plats pour éviter la table de condiments



- Voir la possibilité d'un dressage partiel des plateaux à l'avance (couverts, pain, serviette, etc)

# MESURES SANITAIRES AU NIVEAU DE LA PLONGE

## Traitement de la vaisselle



- Renforcer la séparation des circuits sale / propre au niveau de la zone plonge vaisselle conformément au plan de nettoyage spécial COVID-19.
- Adapter les méthodes de travail pour limiter les allers-retours dans ce local
- Renforcer le protocole de nettoyage selon le matériel utilisé (lave-vaisselle automatique, lavage manuel, etc).

Pour le personnel de la plonge :

- Exiger le port des gants avec une fréquence de changement\* élevée (chaque 10 min), tout en maintenant un respect des gestes barrières.
- Un lavage des mains régulier entre le chargement de la vaisselle sale et le rangement de la vaisselle propre.

\*C.F Instruction " comment retirer des gants jetables "



# HYGIENE ET DESINFECTION DES LOCAUX



Renforcer le nettoyage des locaux avec un focus sur les vecteurs de contamination à savoir : les poignées de portes, les poignées des chambres froides, les vitres des présentoirs, les selfs, les caisses ...

Désinfecter les tables de travail, matériel de cuisson et de préparation après chaque utilisation.



## Plan de nettoyage et de désinfection Covid19 ورشة التحضير



SURFACES		FREQUENCE	PRODUIT / CONCENTRATION		TEMPS	RINCAGE	POINTS CLEFS
	Sols أرضية Siphons أنبوب الحوض	CHAQUE JOUR EN FIN DE SERVICE تنظيف يومي	Chlorosept	5-10 g / l	5 à 10 minutes		Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons
	portes et poignées أبواب	3fois/Jour تنظيف يومي	Micro Quat	5-10 g / l	5 à 10 minutes		Utiliser une lavette et non le jet près des prises électriques
	Plans de travail طاولات العمل	APRES CHAQUE UTILISATION بعد كل استعمال	Micro Quat	5-10 g / l	5 à 10 minutes		Nettoyer également le dessous des plans de travail
	Matériel et ustensiles de cuisine	APRES CHAQUE UTILISATION بعد كل استعمال	Express + Chlorine	5-10 g / l	5 à 10 minutes		Nettoyage par l'express + désinfection par chlore sanitizer
	Mains أيادي	APRES CHAQUE ACTION CONTAMINANTE بعد كل عملية ملوثة	Epicare	pur	30 Seconde		Renouveler fréquemment l'opération

  Détergent chloré مطهر  
  Désinfectant  
  Savon antiseptique صابون معقم

## PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

# DISPOSITIF DU CONTRÔLE SANITAIRE



Pour vérifier l'application des consignes sanitaires au niveau des sites opérationnels durant cette période de pandémie Covid-19, et afin de cibler les axes à contrôler, une Check-list d'audit sanitaire spécial Covid-19 a été établie par le département QHSE.

 <b>CHECK LISTE AUDIT Dispositions COVID-19</b>					
Date:	Site:	C	NC	NA	Observation
<u>Mesures sanitaires de prevention generales /Gestion d'accès:</u>					
Les mesures de prévention COVID 19 (infos Covid-19, gestes barrières ) sont-elles affichées au niveau des accès/sorties de cuisine ?					
Le savon bactéricide, la solution hydro-alcoolique et les points d'eau sont-ils disponibles (Zone d'accès , vestiaires...)?					
L'instruction de gestion d'accès et circulation du personnel est-elle respectée ? Les sabots de l'équipe du restaurant sont-ils désinfectés ? La désinfection des mains à l'entrée de la cuisine est-elle assurée ?					
Les masques bucco-nasales sont-ils disponibles et distribués à tous les collaborateurs ?					
Les gestes barrières ( se laver les mains , tousser et éternuer dans le coude) sont ils respectés?					
Le port des EPI , masques bucco-nasales , est-il respecté ?					
<u>Reception des Matières premières /Gestion des produits :</u>					
Le contact avec les livreurs est -il limité ?					
La distance de sécurité est-elle bien respectée lors de la livraison ?					
La zone de réception des marchandises est-elle définie ?					
L'opération "décartonnage et désinfection" des MP est-elle respectée ?					
Les moyens de manutention sont-ils désinfectés ?					
<u>Les produits d'entretien et d'hygiène /Renforcement du protocole de nettoyage:</u>					
Le stock des produits de nettoyage et désinfection est-il disponible et suffisant?					
Le plan de nettoyage spécial Covid-19 est-il affiché et respecté ?					
Le nettoyage et la désinfection des postes de préparation et de cuisson sont-ils effectués selon le plan de nettoyage affiché spécial Covid19 ? un focus sur les vecteurs de contamination (ex : poignées)					
<u>Signalisation et mesures de prevention :</u>					
Les mesures de prévention COVID 19 sont-elles affichées au niveau des locaux de la cuisine ?					
La sensibilisation est-elle effectuée ?					
la solution hydro-alcoolique ,le savon et les points d'eau sont-ils disponible dans les locaux de la cuisine ?					
L'équipe de cuisine se désinfecte-t-elle les mains régulièrement ?					
Le port des EPI , masques bucco-nasales , est-il respecté?					
<u>Traitement des déchets sanitaires :</u>					
Une poubelle dédiée aux déchets sanitaires est -elle mise à la disposition du personnel pour l'élimination hygiénique des masques ?					



PROTOCOLE SANITAIRE COVID-19  
REOUVERTURE DES CANTINES  
SCOLAIRES

[proxirest.ma](https://proxirest.ma)