

A close-up photograph of a person's hands holding several apples. The apples are a mix of red and yellow-green colors. The person is wearing a grey, textured jacket. The background is blurred, showing green foliage.

Reprise d'activité Post Covid19

4 mai 2020

POUR UNE REPRISE RÉUSSIE

Les enjeux

Face au défi de la lutte contre le Covid19, nous avons tous la responsabilité de remettre en cause nos fonctionnements. Nous adapter nous permettra de nous protéger.

Nous vous proposons aujourd'hui des solutions de service adaptées et sécurisantes. Elles permettront également de rassurer les parents.

Les impacts économiques seront à préciser au regard des choix retenus.

METTRE EN PLACE LE MEILLEUR SCÉNARIO DE REPRISE

PRÉREQUIS

Les conditions de reprise sont fonction des mesures gouvernementales et des choix d'adaptation locale.

La reprise sera conditionnée par le maintien des gestes barrières et l'adaptation du système de restauration et la maîtrise des flux.

Prévision des effectifs fréquentant la restauration.



Formations aux Équipes



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

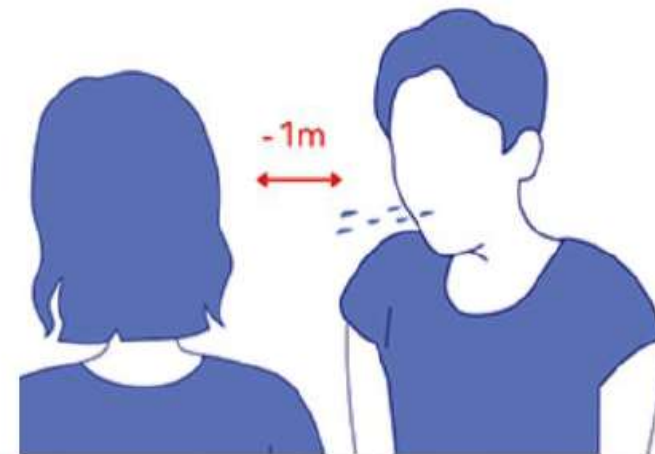
Ils peuvent néanmoins présenter des formes graves, en particulier chez des personnes fragiles (personnes âgées ou atteintes de maladies chroniques, nourrissons, femmes enceintes...).

Quels sont les signes ?



Comment se transmet-il ?

- Par la projection de gouttelettes





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



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



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



Nettoyer et désinfectez les objets et les surfaces fréquemment touchés.



Se laver très régulièrement les mains



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades

COVID-19
(Coronavirus)

**BONNE PRATIQUE
HYGIENE DES MAINS**

LAVER
Régulièrement vos
mains avec de l'eau
et du savon

EVITER
De toucher votre
visage avec vos
mains

Comment bien se laver les mains

PAUME DES MAINS ENTRE LES DOIGTS DOS DE LA MAIN BASE DU POUCE

BASE DES DOIGTS ONGLES POIGNETS RINER ET SECHER

sOgeres



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

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

 Pour plus de détail, se référer à la note du 6 avril 2020



De : DRH France
Aux : Responsables de site, Responsables Régionaux et RRH

6 avril 2020

La situation épidémiologique évoluant chaque jour, nous sommes constamment en veille auprès des autorités et des experts du groupe Sodexo pour faire évoluer nos protocoles. Dans le cas où un de nos collaborateurs est diagnostiqué comme atteint du CoVid-19, vous trouverez ci-dessous les consignes à appliquer pour les autres collaborateurs présents sur le site.

Nous vous demandons de partager ces consignes avec vos équipes, et de vous assurer qu'elles soient parfaitement connues et comprises. Pour toute question, contactez votre RRH ou votre Responsable QHSE.

Pour les opérations de bionettoyage opérées dans les segments Santé Hôpitaux Cliniques et Santé Médico-Social, les consignes de nettoyage et de désinfection indiquées ci-après ne se substituent pas aux protocoles en place.

1. Communication aux collaborateurs ayant été en contact étroit avec le collaborateur atteint par le Covid-19

Un contact étroit est une personne qui a eu un contact direct avec un cas confirmé de CoVid-19, en face à face à moins d'un mètre lors d'une discussion, dans les 24h précédant l'apparition des symptômes ou depuis l'apparition des symptômes.

Dans ce cas, la personne ayant été en contact étroit avec le collaborateur atteint du CoVid-19, doit se conformer aux instructions des autorités sanitaires et ainsi, s'isoler à domicile pendant 14 jours et respecter les consignes suivantes :

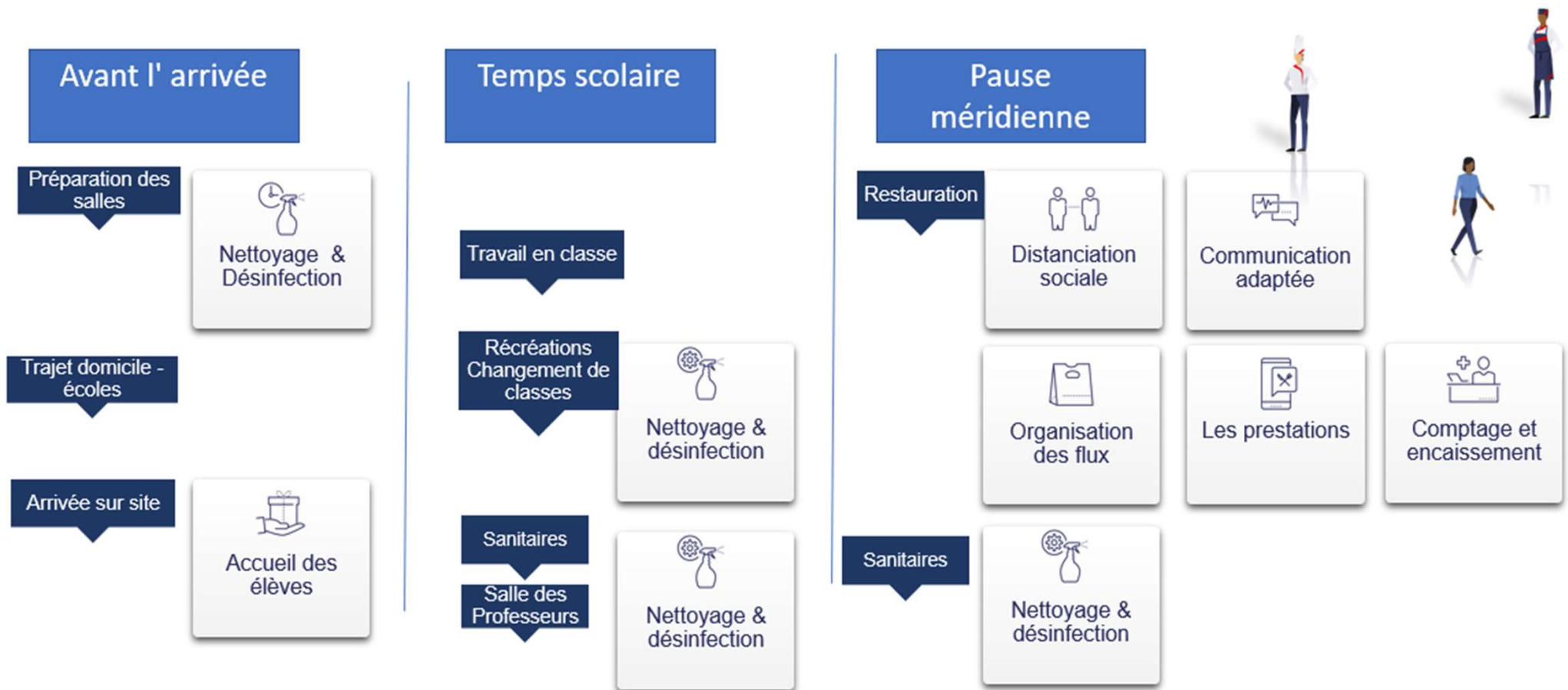
- Réduire ses sorties (avitaillement alimentaire uniquement) et travailler à domicile si son activité le permet
- Respecter les mesures habituelles d'hygiène, notamment se laver fréquemment les mains avec du savon et de l'eau
- Surveiller sa température 2 fois par jour
- Surveiller l'apparition de symptômes d'infection respiratoire (fièvre, toux, difficultés respiratoires, maux) ; contacter son médecin traitant en cas d'apparition des symptômes, ou le 15 en cas d'insuffisance respiratoire
- Dans la vie quotidienne, adopter des mesures de distanciation sociale :
 - Saluer sans contact



Informations :

Nettoyage ,
instruction
production
et service.

Parcours des enfants et des adultes au travail



RENFORCEMENT DU NETTOYAGE

COVID-19
Réouverture sites Education
Instruction Nettoyage/Désinfection (Nett/D)

sOgeres

AVANT

la reprise d'activité

Réflexes POUR PLUS DE SÉCURITÉ

En complément tenue de travail

- Gants à usage unique
- Chaussures de sécurité
- Respecter les mesures de distanciation
- Se laver très régulièrement les mains

- Vérifier l'approvisionnement en produits chimiques et la **Température de l'eau** des centrales de Nett/D (ex : présence de produit dans les bidons, et coloration habituelle...) pour garantir l'**Action chimique**
30° à 40° C max
- Utiliser le produit détergeant désinfectant habituel **Suma Bac D10**
 - ✓ Dosage habituel 1%
 - ✓ **Doubler le temps de contact** (minimum 10 mn)
- Réaliser un Nett/D
 - ✓ **Complet** de l'ensemble – matériel - locaux – murs jusqu'à 1,80 m - points de contacts (interrupteurs, poignée...), à l'exception des plafonds
 - ✓ Selon la méthode
 - Appliquer le produit de Nett/D
 - Frotter pour garantir l'**Action mécanique** durant le **Temps de contact** du produit
 - Rincer abondamment à l'eau
 - Racler l'eau sur les surfaces puis sur le sol (ne pas laisser d'eau stagnante)
 - ✓ Prévoir si possible avant l'ouverture le nettoyage des évaporateurs par votre prestataire
- Enregistrer sur le support de traçabilité du PMS

COVID-19
Réouverture sites Education
Instruction Nettoyage / Désinfection (Nett/D)

sOgeres

AU QUOTIDIEN

après la réouverture du site

Réflexes POUR PLUS DE SÉCURITÉ

En complément tenue de travail

- Gants à usage unique
- Chaussures de sécurité
- Respecter les mesures de distanciation
- Se laver très régulièrement les mains

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

Toutes zones hors production (locaux communs, salle de restaurant, vestiaires, douches, stockage, salle de pause, local poubelle...)

Zones de production

- Utiliser le produit détergeant désinfectant habituel **Suma Bac D10**
 - ✓ Dosage habituel 1%
 - ✓ **Doubler le temps de contact** (minimum 10 mn)
 - ✓ **Renouveler** la solution Nett/D entre chaque zone (si pas de centrale)
- Réaliser le Nett/D quotidien selon la méthode habituelle
 - Renforcer le Nett/D des **points de contact** au minimum toutes les 4 heures (poignées de portes, interrupteurs, commandes manuelles des lave-mains... ex : 7h-11h-15h-19h)
- Enregistrer sur le support de traçabilité du PMS

COVID-19
Réouverture sites Education
Instruction Nettoyage / Désinfection (Nett/D)

sOgeres

AU QUOTIDIEN

après la réouverture du site

Réflexes POUR PLUS DE SÉCURITÉ

En complément tenue de travail

- Gants à usage unique
- Chaussures de sécurité
- Respecter les mesures de distanciation
- Masque
- Lunettes
- Se laver très régulièrement les mains

Salle de restaurant [Durant le service]

Réaliser le Nett/D de l'ensemble des tables et chaises, matériel (micro-ondes, fontaines à eau...) et des points de contacts (interrupteurs, poignées,...) avec les produits **virucides** et selon le principe ci-dessous

- ⚠ Avant tout dosage manuel d'un produit **virucide**, porter vos gants et lunettes de protection. Avant de commencer le nettoyage mettre un masque
- Utiliser du **Suma San D10.1** dosé à 1,5% avec le système de dilution mural (deux doses par pulvérisateur)
- OU avec une pompe manuelle de 25 mL sur le bidon et mettre 3 coups de pompe pour 5L d'eau.
- Appliquer
- Utiliser du **Suma Bac D10**
- PUIS après rinçage
- Appliquer à l'aide d'une lavette **Divosan Etha Plus**
- ⚠ Renouveler la solution Nett/D toutes les 20 min

Pour assurer un Nett/D de la salle en continu
Exemple ci-contre :
4 zones avec ouverture de 11h30 à 14h30
- 2 des 3 zones de consommation disponibles
- 1 des 3 zones en nettoyage permanent

Se référer au guide « Aide à la préparation de réouverture progressive Restaurants scolaires »



INSTRUCTION PRODUCTION ET SERVICE

COVID-19
Réouverture sites Education
Instruction Production et Service (1/4)

sOgeres

COVID-19
Réouverture sites Education
Instruction Production et Service (2/4)

sOgeres

COVID-19
Réouverture sites Education
Instruction Production et Service (3/4)

sOgeres

MESURES épidémiques de niveau 3

▪ Rappel des consignes de lavage des mains

Comment ?

- Se mouiller les mains (eau froide ou tiède)
- Prendre une dose de savon bactéricide
- Se laver les mains en insistant sur doigts, ongles, intérieur et bords tranchants des mains. Insister autour de l'annulaire
- Se rincer abondamment les mains, les rincer une par une en essayant de maintenir les mains au dessus des poignets
- Prendre du papier à usage unique. Se sécher les mains par tamponnement
- Jeter le papier sans toucher la poubelle

Quand ?

- A la prise de poste et après chaque pause
- Après toute opération sale (décartonnage, nettoyage, transport de déchets...) et Avant toute opération propre (manipulation de produit, de matériel propre...)
- Après être allé aux toilettes
- Avant et après le port de gants
- Après s'être mouché, avoir éternué, toussé...

▪ Renforcement du lavage des mains : élément essentiel des gestes barrières

Quand ?

- En arrivant aux vestiaires avant de se changer
- Toutes les heures au minimum
- Après manipulation de monnaie (Possibilité d'utiliser une Solution Hydroalcoolique)

MESURES épidémiques de niveau 3

▪ Règles de port du masque

Quand PORTER un masque ?

- En cuisine**
Port d'un masque lors de la fabrication des préparations froides, du conditionnement froid et des mixés
- En distribution**
Port du masque à usage unique pour le service

* Se référer à l'instruction liste des EPI

▪ Respect des règles de distanciation

- Organiser les arrivées des collaborateurs de façon séquencée
 - Organiser les équipes pour assurer le respect des distanciations
- Réaménager l'organisation dans le temps
- ✓ Limiter le nombre de personnes présentes dans une zone en fonction de la taille des locaux (marquages au sol si nécessaire)
 - ✓ Installer un affichage à l'entrée du vestiaire si local trop étroit (une seule personne à la fois). Idem en cas d'ascenseur
- Reception et décartonnage
- ✓ Utiliser exclusivement son propre matériel (stylo, transpalette)
 - ✓ Décartonner en plus les produits du BOF dans la mesure du possible



MESURES épidémiques de niveau 3

▪ Gestion des déchets

- Appliquer les règles de gestion des déchets habituelles du PMS en s'assurant du respect des gestes barrières (se laver les mains suite à la manipulation de sacs poubelles)
 - Les masques sont à éliminer selon la filière classique Déchets Assimilés aux Ordures Ménagères (DAOM)
- ⚠ Contacter en amont de la reprise le prestataire d'enlèvements des déchets afin de vérifier la fréquence d'enlèvement



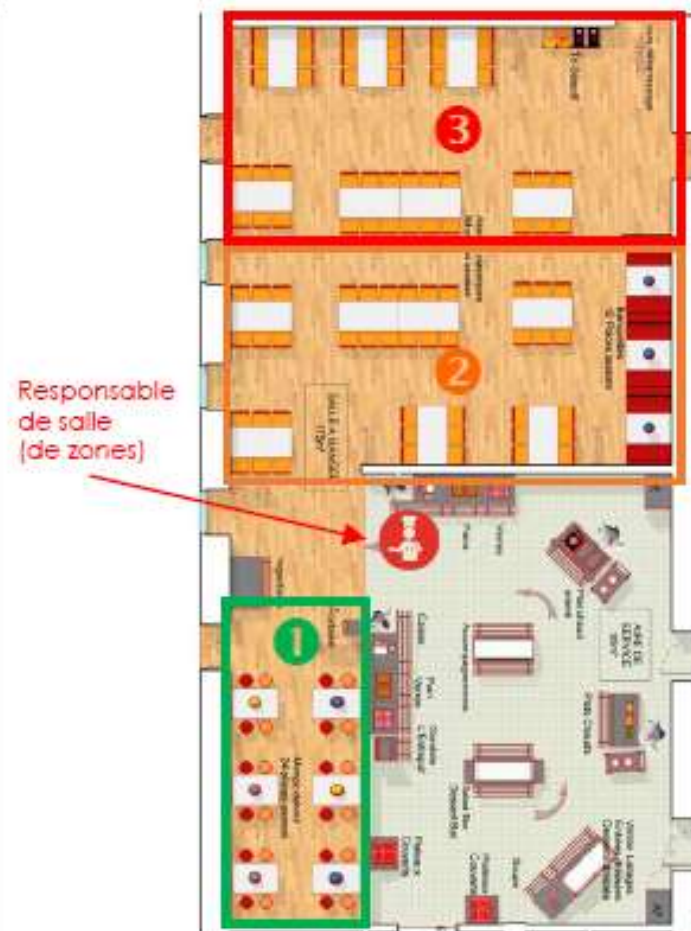
▪ Adaptation des consignes pour le service des repas

- Elargir les horaires d'ouverture pour limiter l'affluence
- Organiser les arrivées des consommateurs de façon séquencée pour respecter les règles de distanciation
 - ✓ Remise d'un plateau complet (serviette, verre et couverts)
 - ✓ Service assisté de l'eau (ou bouteille ind) et du pain (ex: chariot de distribution et personnel dédié). Supprimer l'accès aux fontaines à eau
 - ✓ Supprimer les corbeilles de fruits (service à l'assiette uniquement)
 - ✓ Supprimer les tables à condiments, distribution sel/poivre/vinaigrette en service assisté
 - ✓ Si présence de Micro-onde mettre à disposition des lingettes désinfectantes



11 Salle à manger


Nettoyage de la salle à manger	Besoins	Surcoût potentiel
Aseptiser la salle à manger en continu		
Découpage de la salle à manger en plusieurs zones distinctes pour faciliter le nettoyage séquencé par zones	Déterminer le nombre de zones et la rotation des séquences de nettoyage	
<p>La règle de fonctionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le responsable de salle indique la zone disponible à chaque consommateur à son entrée dans la salle à manger - Le responsable du nettoyage nettoie chaque zone selon la rotation prédéfinie. <p>Exemple ci-contre :</p> <p>3 zones avec ouverture de 11h30 à 13h30</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 des 3 zones de consommation disponibles - 1 des 3 zones en nettoyage permanents <p>Exemples possibles de nettoyage par zone (cf page suivante)</p>	<p>Communication indiquant les créneaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - par communication aux utilisateurs et parents d'élèves - par affichage avant l'entrée du restaurant (signalétique de fonctionnement) - À l'entrée de la salle à manger 	1 resp. de salle / 2h
Nettoyage de chaque zone par personnel	Déterminer le personnel de nettoyage de chaque zone et le turnover sur chaque créneau / zone	1 pers. / 3h





Exemples possibles de nettoyage par zone

Ex 1 : Ouverture progressive selon flux (1 zone toutes les 15 minutes)

> Découpage de chaque zone en créneau horaire


Z 1  Ouvre à 11h30 / Nettoyage à 12h30 / Reprise à 12h50


Z 2  Ouvre à 11h50 / Nettoyage à 12h50 / Reprise à 13h10


Z 3  Ouvre à 12h10 / Nettoyage à 13h10 / Reprise à 13h30

Ex 2 : Ouverture de 1 zones puis 2 zones (2 zones toutes les 20 minutes)

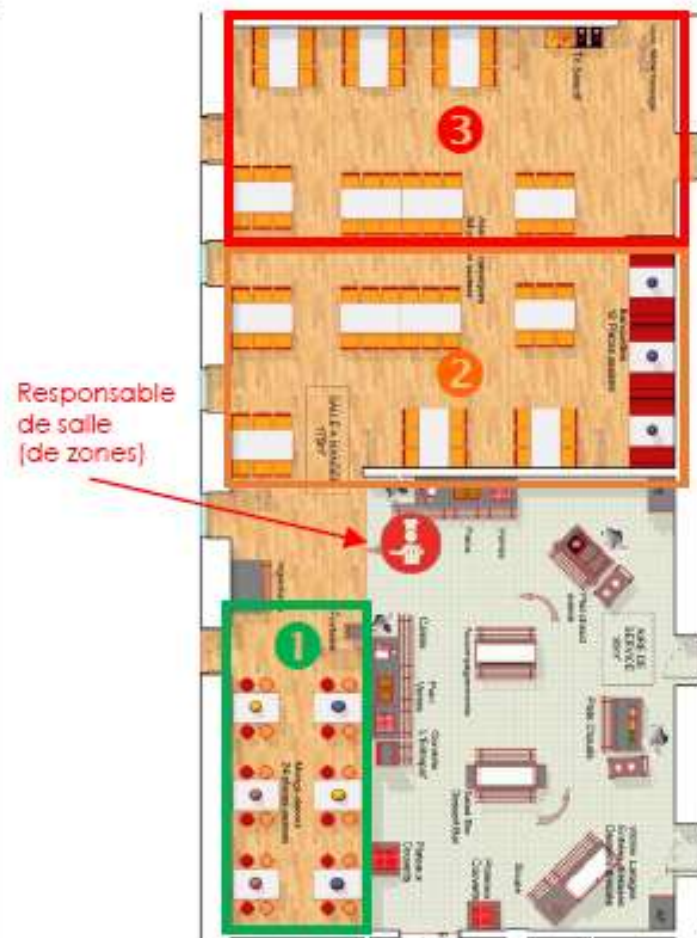
> Découpage de chaque zone en créneau horaire

Z 1  Ouvre à 11h30 / Nettoyage à 12h10 / Reprise à 12h30

Z 2  Ouvre à 11h30 / Nettoyage à 12h30 / Reprise à 12h50

Z 3  Ouvre à 12h10 / Nettoyage à 12h50 / Reprise à 13h10

2 zones sur 3 sont
totalement ouvertes
à partir de 11H30



Balisage et marquage

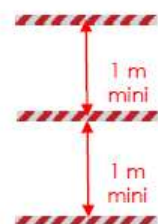


AVANT TOUT – Baliser & marquer

Gérer la distance entre les convives	Besoins	sOgeres
Baliser pour faire respecter les parcours et la distance entre chaque convive		
Balisage au sol sous forme de lignes horizontales - Tous les 1 m en zone d'attente - Entre chaque point de la zone de distribution	Prendre contact avec le service technique du client afin de disposer du matériel requis pour le balisage et marquage	
Fermeture de toute zone interdite à la circulation des convives		
Commande express en magasins de bricolage avec sans contact ou magasin Sodexo		



Ruban adhésif de signalisation pour marquage au sol



Ruban en polyéthylène pour fermeture de zone



Respect distance salle à manger

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

MATERNELLE

(8 places initiales)

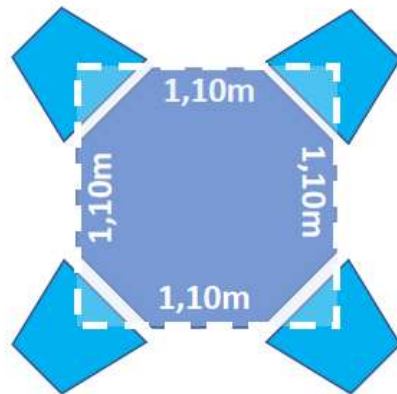


Table octogonale,
diamètre mini: 1,20m
4 places possibles
(1,23m²/place assise)

-50% de places

ELEMENTAIRE

(4 places initiales)

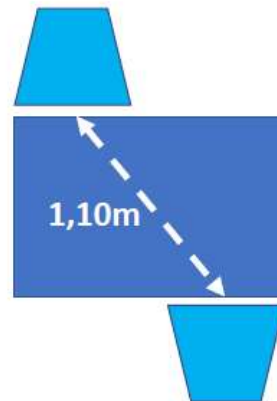


Table rectangulaire
mini 1,20m x 0,8m
2 places possibles
(1,05m²/place assise)

-50% de places

(6 places initiales)

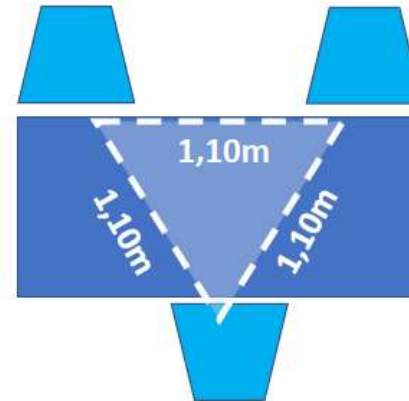


Table rectangulaire
mini 1,60m x 0,8m
3 places possibles
(1,05m²/place assise)

-50% de places

(5 places initiales)

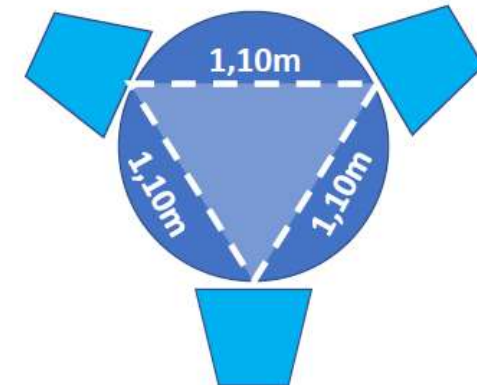


Table ronde,
diamètre mini: 1,20m
3 places possibles
(1,23m²/place assise)

-25% de places

SUPPRIMER toutes les chaises qui ne doivent pas être occupées

Respect distance salle à manger

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

COLLEGE, LYCEE & POST BAC

(4 places initiales)

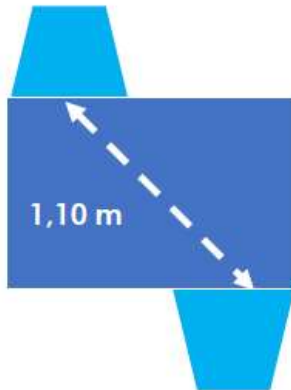


Table rectangulaire
mini 1,20 m x 0,8 m
2 places possibles
(1,05m²/ place assise)

-50% de places

(6 places initiales)

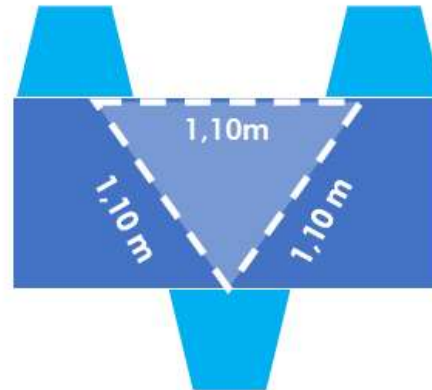


Table rectangulaire
mini 1,60 m x 0,8 m
3 places possibles
(1,05 m²/ place assise)

-50% de places

(4 places initiales
- si plateaux repas)

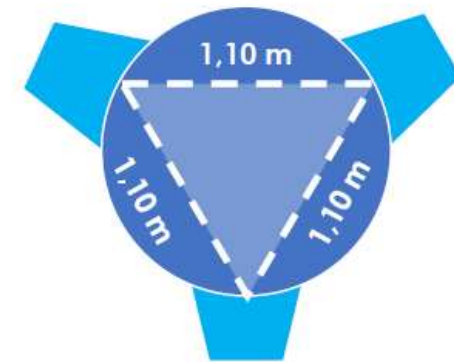


Table ronde,
diamètre mini : 1,20 m
3 places possibles
(1,23 m² / place assise)

-25% de places

SUPPRIMER toutes les chaises qui ne doivent pas être occupées



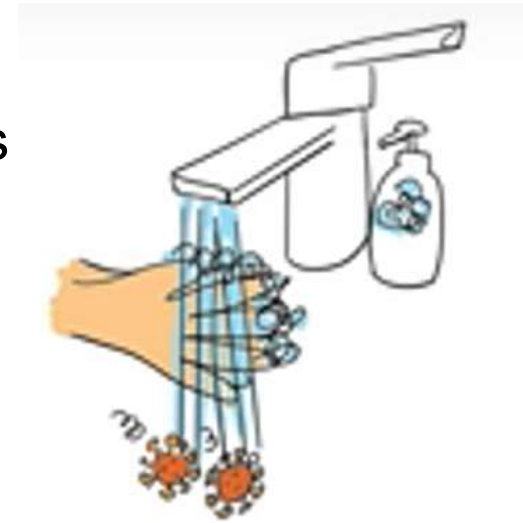
Communication
convive

AVANT DE RENTRER DANS LE RESTAURANT, ASSURE-TOI D'AVOIR LAVÉ TES MAINS



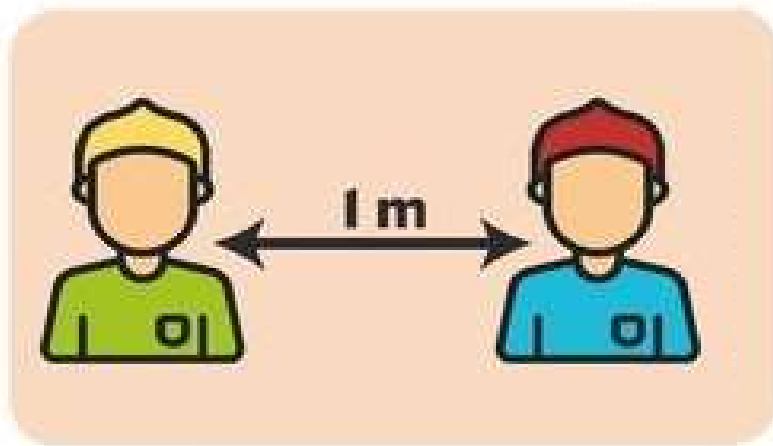
Au gel hydroalcoolique

Se laver les mains très régulièrement

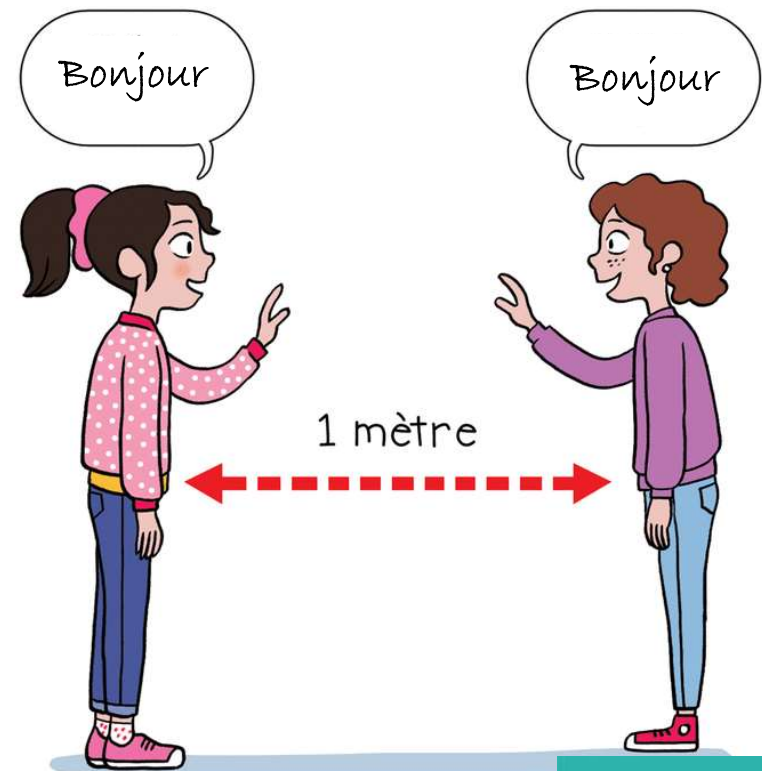


Avec du savon et de l'eau

GARDE UNE DISTANCE D'AU MOINS 1 MÈTRE AU PASSAGE AU SELF



En toutes circonstances,
garder ses distances



TABLE, LAISSE UNE PLACE LIBRE ENTRE TOI ET TON CAMARADE



Laisser 1 place sur 2 de
libre

ÉVITE DE PORTER TES MAINS À TON VISAGE



Tousser ou éternuer dans son
coude ou dans un mouchoir

UTILISE UN MOUCHOIR EN PAPIER



Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter dans une poubelle



Sécurité

GARANTIR LA SÉCURITÉ DE CHACUN TOUT AU LONG DU PARCOURS CONVIVE

AVANT TOUT

S'organiser & s'adapter
Baliser & marquer

PROPOSITIONS D'ADAPTATION

Avant l'entrée au restaurant
Entrée du restaurant
Zone de distribution
Salle à manger
Sortie du restaurant

ANNEXES

Renouvellement d'air
Parcours possibles
Principes Click & Collect – Order & Pick up

Parcours sécurisé du
consommateur

Nous vous remercions du temps que vous nous avez accordé aujourd'hui et de celui que vous nous accorderez demain.

Nous sommes convaincus que c'est notre capacité à vous écouter, à échanger et à collaborer qui nous permettra de sortir grandis de cette période si particulière.

*Plus que jamais au service de la
performance de votre organisation et
de la qualité de vie de vos
collaborateurs*

Sophie Bellon

sOgeres