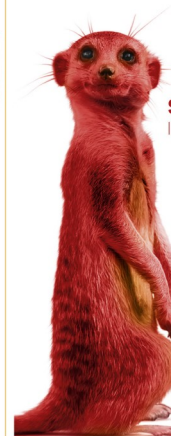


**S'ADAPTER**  
à chaque type d'entreprise



**OBSERVER**  
pour mieux vous conseiller



**SURVEILLER**  
les indicateurs essentiels

## COVID 19 - FICHE ACTU N°32

# AIDE POUR RÉDIGER VOS PROCÉDURES

**Ce document concerne l'ensemble des équipes dans le secteur alimentaire.**

- > Vous aurez à votre disposition des kits jetables pour circuler dans la cuisine.
- > Vous devrez respecter le lavage des mains.
- > Vous devrez être munis d'un masque.
- > Vous devrez respecter chaque procédure.

**Pour vaincre la prolifération, chaque individu doit être engagé.**

### **RAPPEL :**

Vous devez intégrer vos procédures dans le PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (règlement 852/2004 du Paquet Hygiène) ainsi que dans votre DOCUMENT UNIQUE DES RISQUES PROFESSIONNELS.

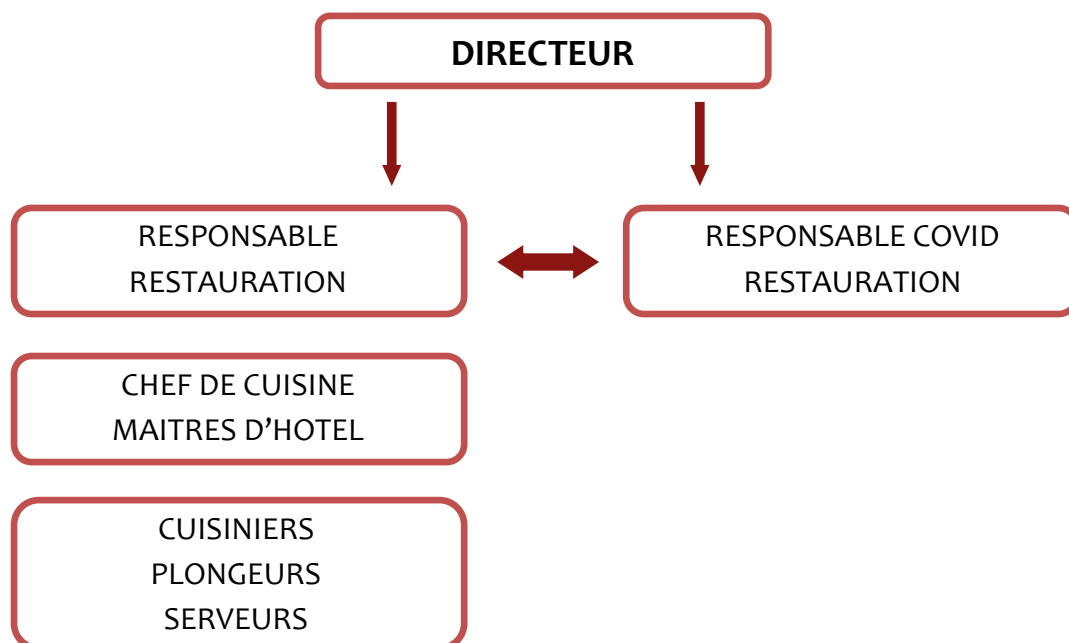


## **NOMMER UN RÉFÉRENT COVID-19**

### **Son rôle :**

- > De faire vivre au quotidien la réorganisation du travail,
- > Obtenir l'adhésion sur les bonnes pratiques et mener des actions de prévention
- > Adapter les recommandations et obligations sanitaires
- > S'assurer de la bonne connaissance des procédures par l'équipe
- > Garantir la mise en œuvre des actions décidées
- > Faire respecter l'application des procédures avec les équipes
- > Se tenir informé des évolutions du cadre législatif pour faire évoluer les procédures en fonction

[SUIVI RÉFÉRENT COVID-19 N°1](#)



## QUELLES MESURES ?

### 1/ LES GANTS

- Les gants doivent être stockés dans un bac + couvercle à l'abri de la poussière  
**A la fin de chaque service, nettoyer le bac.**
- Avant d'enfiler des gants – lavage des mains  
**Prévoir solutions hydro alcooliques**
- Il faut se désinfecter les gants avec une lingette s'ils ne sont dans un bac +couvercle
- Ils servent à une seule manipulation
- Il est formellement interdit d'ouvrir une porte, de prendre un ustensile puis de manipuler des denrées.
- Les gants doivent être utilisés pour des manipulations bien spécifiques
- Il faut savoir que les gants peuvent contaminer aussi bien que les mains.



## 2/ LE LAVAGE DES MAINS



## 3 / PERSONNEL EXTERNE À LA CUISINE

**Toute personne étrangère au service doit revêtir un kit jetable :**

- > Blouse
- > Charlotte
- > Sur-chaussures
- > Masque

**Lavage des mains :**

La personne se lavera les mains avant de revêtir la tenue et après être habillée.  
**Prévoir solutions hydro alcooliques.**

## 4 / CONSIGNES SÉCURITÉ VIRUS

**Pour vous protéger, protéger les autres et contenir les épidémies potentielles, vous devez respecter quelques gestes simples :**

- > Eviter tout contact physiques : bise, serrage de mains...
- > Aucune personne étrangère au service ne doit circuler dans la cuisine sans tenue professionnelle ou kit jetable.
- > Eviter tout contact rapproché avec d'autres personnes
- > Se laver les mains régulièrement
- > Utiliser les solutions hydroalcooliques
- > Tousser ou éternuer dans son coude
- > Utiliser un mouchoir à usage unique
- >> **En cas de fièvre, toux, éternuement restez chez vous**

## **5 / LE PERSONNEL DE CUISINE**

**Hygiène corporelle :** Obligation d’avoir une hygiène irréprochable.

**Propreté des vestiaires et des toilettes :** cette zone doit être nettoyée et désinfectée à la fin de **chaque service**. Vérification chaque jour des distributeurs savons, papier usage unique, vider la poubelle.

**Tenue professionnelle entretenue par le personnel :** Vous devrez changer de tenue professionnelle à chaque service. A la fin du service, elle devra être entreposée dans un sac à usage unique.

**Transport de la tenue de votre domicile à votre travail :** celle – ci sera obligatoirement entreposée dans un sac à usage unique et pour le transport dans un sac nettoyée et désinfectée pour chaque service. Vous vous changerez sur votre lieu de travail. **Séparation dans votre casier des tenues professionnelles et civiles.**

**Tenue professionnelle fournie par l’entreprise :** elles seront entreposées dans une zone protégée.

**Tenue professionnelle :** la personne se dévêtira et la déposera dans un sac à usage unique et fermé. Lavage des mains

**Port de la coiffe obligatoire :** vous devez mettre une coiffe (charlotte)

**Port du masque :** obligatoire (procédure)

**Chaussures de sécurité :** Avant de pénétrer en cuisine, vous désinfecterez vos semelles avec une lingette désinfectante – lavage des mains. **Chaque fois, que vous sortirez de la cuisine, vous devrez répéter cette action.**

### **Lavage des mains :**

Avant de revêtir votre tenue professionnelle, vous vous laverez les mains.  
Prévoir solutions hydro alcooliques

Après avoir nettoyé les semelles vous vous laverez les mains

Avant de commencer à travailler vous vous laverez les mains.

## **6 / TENUES PROFESSIONNELLES—SOCIÉTÉS EXTERNES**

### **TENUES SALES :**

Chaque salarié, déposera sa tenue sale après chaque service dans un sac à usage unique et fermé et celle-ci sera déposée dans un sac de l’entreprise externe. Les sacs de l’entreprise externe seront stockés dans le local spécifique des tenues propres. A la fin de chaque service, ce sac sera déposé dans une zone d’entreposage spécifique aux tenues sales.

La personne qui transportera ce sac portera obligatoirement un masque et des gants.

Après avoir déposé ce sac, elle retirera son masque, ses gants et se lavera les mains.

La zone sera nettoyée et désinfectée après le retrait de la société qui entretient vos tenues.

#### **RECEPTION DES TENUES :**

Elles seront déposées par le livreur à l'entrée de la zone de réception. Les tenues seront récupérées par la personne dévolue à cette tâche. Elles seront entreposées dans un local spécifique.

La zone sera nettoyée et désinfectée avant la livraison suivante.

*La société d'entretien devra vous fournir une procédure COVID (transport, sacs linge sales...)*

## **7 / LE PERSONNEL DE RESTAURANT**

**Hygiène corporelle :** Obligation d'avoir une hygiène irréprochable.

**Propreté des vestiaires et des toilettes :** cette zone doit être nettoyée et désinfectée à la fin de **chaque service**. Vérification chaque jour des distributeurs savons, papier usage unique, vider la poubelle.

**Tenue professionnelle entretenue par le personnel :** Vous devrez changer de tenue professionnelle à chaque service. A la fin du service, elle devra être entreposée dans un sac à usage unique.

**Transport de la tenue de votre domicile à votre travail :** celle – ci sera obligatoirement entreposée dans un sac à usage unique et pour le transport dans un sac nettoyée et désinfectée pour chaque service. Vous vous changerez sur votre lieu de travail. **Séparation dans votre casier des tenues professionnelles et civiles.**

**Tenue professionnelle fournie par l'entreprise :** elles seront entreposées dans une zone protégée.

**Tenue professionnelle :** la personne se dévêtira et la déposera dans un sac à usage unique et fermé. Lavage des mains

**Port de la coiffe obligatoire :** vous devez mettre une coiffe (charlotte)

**Port du masque :** obligatoire (procédure)

**Chaussures de sécurité :** Avant de pénétrer en cuisine, les semelles des chaussures seront désinfectées avec une lingette désinfectante – lavage des mains. **Chaque fois, que vous sortirez de la cuisine, vous devrez répéter cette action.**

### **Lavage des mains :**

Avant de revêtir votre tenue professionnelle, vous vous laverez les mains.  
Prévoir solutions hydro alcooliques  
Après avoir nettoyé les semelles vous vous laverez les mains  
Avant de commencer à travailler vous vous laverez les mains.

## **8 / LES VESTIAIRES**

### **Une obligation le lavage des mains :**

- > Dès votre arrivée dans les vestiaires, vous devez vous laver les mains.
- > Après avoir revêtu votre tenue professionnelle vous devez vous laver les mains
- < Après avoir rangé vos effets personnels dans votre placard vous devez vous laver les mains
- > Dès votre entrée dans la cuisine ou le restaurant vous devez vous laver les mains

**Circulation dans les vestiaires :** nombre restreint dans les vestiaires de personnes (planning)

**Propreté des vestiaires et des toilettes :** cette zone doit être nettoyée et désinfectée à la fin de **chaque service**

**Intérieur et extérieur casier**

**Interrupteurs**

**Sols**

**Portes et poignées**

**Toilettes**

**3 fois par semaines les carrelages**

L'intérieur de votre placard doit être nettoyé et désinfecté à la fin de chaque service.

Vérification chaque jour des distributeurs savons, papier usage unique, vider la poubelle à pied à la fin de chaque service.

**Utilisation des toilettes :** distributeur de lingettes désinfectantes avant et après utilisation. Lavage des mains avant d'entrer dans les toilettes et à la sortie des toilettes

## 9 / SALLE DE PAUSE PERSONNEL

### **Une obligation le lavage des mains :**

> Dès votre arrivée dans la salle de pause, vous devez vous laver les mains.

> Dès votre départ, vous devez vous laver les mains

**Aucune personne ne doit se rendre en salle de pause avec sa tenue professionnelle. Obligation de se changer.**

**Salle de pause :** nombre restreint dans la salle de personnel

**Propreté de la salle de pause :** cette zone doit être nettoyée et désinfectée à la fin de **chaque service (sol, poignées, robinetterie, distributeurs, interrupteurs....)**.

**Poubelle à pieds :** à la fin du déjeuner, elle doit être éliminée.

## 10 / RÉCEPTION MARCHANDISES

Réaliser le déconditionnement des denrées à réception en :

- Limitant la rupture de la chaîne du froid
  - Éliminant les risques liés aux emballages souillés
- >> **Aucun livreur n'entrera dans la zone de réception**

**Tenue réception :** vous serez en tenue professionnelle mais pour éviter de la souiller vous utiliserez un kit jetable (blouse, charlotte et sur chaussures et masque).

**Lavage des mains :** avant de réceptionner – à la fin de la réception.

Prévoir solution hydro alcooliques

**Vous aurez votre propre stylo pour signer le bon de livraison.**

**Thermomètre laser :** il sera stocké dans une boîte plastique (nettoyée chaque jour) vous le désinfecterez avec une lingette avant son utilisation et avant de le ranger.

### **Vérification de la propreté de la zone de réception**

Vous devez respecter les consignes de réception comme vous l'avez notifié dans le PLAN DE MAITRISE SANITAIRE.

Aucun emballage d'origine dans les chambres froides. Respect du compartimentage : matières premières – produits finis. Vous stockerez vos matières premières dans des **bacs nettoyés et désinfectés.**

### Lavage de la zone de réception

Chaque jour vous **désinfecterez le sol de vos chambres froides.**

**Trois fois par semaines,** vous nettoierez les étagères, plafond, murs de vos chambres froides ou réfrigérateurs.

## 11 / DÉCONFINEMENT— ÉPLUCHAGE— DÉCONTAMINATION

Réaliser les opérations de Déconditionnement – Epluchage – Lavage des légumes afin de limiter les risques de contamination et de décontaminer les légumes.

### DECONDITIONNEMENT

- A réception les emballages d'origine (cagettes, cartons ...) sont éliminés

### EPLUCHAGE

- Se réalise sur un produit propre, au niveau d'un plan de travail propre et avec du matériel propre
- Utiliser un bac pour récupérer les épluchures qui sera ultérieurement vidé dans une poubelle
- Ne pas éplucher les légumes au- dessus d'une poubelle

### LAVAGE/DECONTAMINATION

- Lavage des légumes à l'eau claire
- Désinfection par trempage **produit désinfectant alimentaire – respect de la fiche technique**
- Rinçage à l'eau claire

### STOCKAGE

- Les légumes décontaminés sont stockés dans des bacs propres filmés ou portant un couvercle

## 12 / MANIPULATION MATIÈRES PREMIÈRES

### Respecter les zones légumes – poissons – viande

> Après avoir déposé sur votre plan de travail les matières premières, vous devez vous laver les mains.

> Après avoir ouvert la matière première (sous – vide ou sac), élimination des emballages

> Lavage des mains

—> **Prévoir solutions hydro alcoolique**



- > Désinfection du plan de travail et du matériel
- > Traitement
- > Lavage des mains

### **13 / PROTOCOLES DE NETTOYAGE—MANIPULATIONS**

**Entre les différentes manipulations, vous appliquerez un protocole de nettoyage.**

- > Lavage des mains
  - > **Prévoir solutions hydro alcooliques**
- > Utilisation d'un détergent – désinfectant
- > Utilisation de lavettes propres
- > Respecter le temps d'action – **fiche technique**
- > Seau eau chaude – détergent désinfectant avec une lavette
- > Seau eau chaude pour le rinçage avec une autre lavette
- > Fin de la manipulation, on élimine les seaux.
- > On essuie avec un papier absorbant – le torchon est interdit
- > On se lave les mains

### **14 / PROTOCOLES DE NETTOYAGE—CUISINE—OFFICE**

**Pour éradiquer toute bactérie, les protocoles affichés s'appliquent quotidiennement.**

**Un manquement au respect des consignes entraînera inévitablement la prolifération et le risque de contamination.**

**Les protocoles de nettoyage étant affichés, vous devez les appliquer scrupuleusement.**

- > Le matériel utilisé doit être désinfecté avant toute **utilisation**.
- > Mettre masque, lunettes de sécurité, gants
- > Lavage des mains.
  - > Prévoir solution hydro alcooliques
- > Les lavettes utilisées pour ces protocoles sont des lavettes propres. A la fin du nettoyage elles sont éliminées.
- > Vérification du fonctionnement des centrales de désinfection.
- > Le temps d'action doit être **respecté comme le stipule la fiche technique**.
- > Le nettoyage localisé (protocole) doit être suivi.
- > Le nettoyage quotidien – plan de travail – sols – évacuations doit être effectué dans le respect des consignes.
- > A la fin des manipulations, vous devez nettoyer et désinfecter la centrale (tuyau, socle, bidon)
- > Lavage des mains

## 15 / PROCOLES DE NETTOYAGE—CUISINE– OFFICE

Les protocoles de nettoyage étant affichés, vous devez les appliquer scrupuleusement.

### **RAPPEL :**

Il ne faudra pas oublier de nettoyer et de désinfecter avant de commencer le service et à la fin de chaque service :

- > Les interrupteurs de toutes les zones
- > Les poignées de portes
- > Les poignées des réfrigérateurs
- > Les poignées des conservateurs
- > Les poignées des chambres froides et négatives
- > Les évacuations
- >> Deux fois par semaines les filtres des évaporateurs des chambres froides, réfrigérateurs.
- >> Deux fois par semaines, nettoyer les filtres des pièces froides
- Deux fois par semaines les filtres du système de ventilation

## 16 / POUBELLE

**La zone poubelle doit être quotidiennement nettoyée et désinfectée.**

- > Lorsque les containers seront entreposés à l'extérieur, ils seront nettoyés et désinfectés (**intérieur – extérieur et roulettes**) avant d'être stockés dans le local poubelle
- > Les sacs poubelles seront fermés
- > Lavage des mains après le dépôt d'un sac poubelle.

## 17 / RESTAURANT

> Vous vous laverez les mains dès votre prise de fonction et plusieurs fois dans la journée

—> **Prévoir solutions hydro alcooliques**

> Les torchons que vous utilisez pour essuyer les verres devront être changés **fin de matinée – dans l'après –midi et le soir**. Ils seront entreposés dans un sac fermé de la société de nettoyage.

> Les carafes : la carafe que vous débarrasserez de la table des clients sera lavée à la machine à laver et rangée dans un placard. Si pendant le service, le client vous demande une autre carafe d'eau, celle qui se trouve sur la table ne sera pas réutilisée. **Aucun entreposage de carafes remplies au réfrigérateur**

> Service : les couverts seront posés sur une assiette portefeuille. **Vous ne portez pas les couverts à la main.**

> Fin de débarrassage de la table – **lavage des mains**

> Les tables de restaurant seront nettoyées avec un désinfectant. Les lavettes seront changées après chaque service.

> Vous ne mettre votre main dans les verres, vous les prendrez par le pied.  
Lavage des mains

> Les serviettes et les nappes sales seront déposées dans un sac fermé de la société de nettoyage.

> Vous appliquerez le protocole de nettoyage pour l'office

#### **18 / RELATION CUISINE—RESTAURANT**

- Le personnel de restaurant ne doit pas circuler dans la cuisine
- Le personnel de la cuisine ne doit pas se trouver dans la zone passe
- Le personnel de restaurant retirera les assiettes au passe
- Nettoyage et désinfection du passe plusieurs fois pendant le service
- Lavage des mains retour plonge

#### **19 / RETOUR NAPPES RESTAURANT**

> Utilisation d'un sac jetable ou d'un sac lavable

> Le sac de linge se situera dans une zone où il n'y aura **aucun contact**

> Lors du débarrassage de la table, le serveur déposera la nappe dans ce sac, celui-ci sera fermé.

> Lavage des mains.

—> Prévoir solutions hydro alcooliques

> A la fin du service, le serveur vérifiera que le sac soit **bien fermé** et il le déposera dans la zone linge sale.

> Lavage des mains

## 20 / ENCAISSEMENT À LA TABLE DU CLIENT

### **Addition :**

- Après chaque addition, vous désinfecterez le clavier (différents serveurs)
- Lavage des mains

### **Encaissement cartes bleues :**

- Avant de vous rendre à la table du client avec le boitier cartes bleues vous le désinfecterez avec une lingette désinfectante. **Vous vous laverez les mains.**
- Après le règlement par CB, vous désinfecterez le boitier et **vous vous laverez les mains.**

### **Encaissement espèces :**

- Après avoir rendu la monnaie, vous vous laverez les mains.
- Désinfection de la zone d 'entreposage des espèces.
- **Les supports des additions seront nettoyés après chaque passage à table**

### **Source :**

Michel Ferrier, formateur-consultant en hygiène alimentaire  
Création de son cabinet conseil en hygiène alimentaire en 1997 : Société FERRIER  
CONSULTANT.

09 juin 2020