




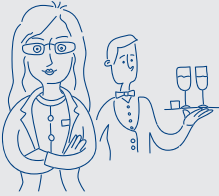
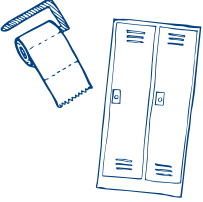

# CHECKLIST


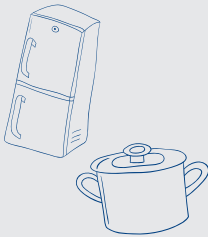




## POINTS DE VIGILANCE



Cette fiche synthétique reprend les grandes lignes des points de vigilance, elle peut être adaptée à votre établissement. Les lignes vides « autre » vous permettront de personnaliser cette grille.

<b>Nom :</b>	<b>Date :</b>	<b>Signature :</b>
<b>Prénom :</b>		
<b>Fonction :</b>		

<b>Organisation du protocole sanitaire</b>	Le chef d'établissement a pris connaissance du « protocole sanitaire »	
	Le chef d'établissement a nommé un référent « protocole sanitaire »	
	Une réunion quotidienne est planifiée avec l'ensemble des équipes	
	Autre :	
	Autre :	
<b>Locaux</b> 	La circulation dans l'établissement a été revue afin de limiter les croisements	
	Les horaires ont si possible été aménagés pour limiter la présence simultanée de nombreux collaborateurs si l'espace disponible ne permet pas la distanciation physique	
	Des informations sont affichées pour informer les clients et les collaborateurs des règles de circulation (marquage par exemple) et de port d'équipement de protection (masque par exemple)	
	Autre :	
	Autre :	
<b>Aération ventilation</b>	L'aération régulière des locaux fermés est prévue selon les recommandations officielles	
<b>Collaborateurs</b> 	Les collaborateurs ont reçu la formation aux gestes barrières	
	Les collaborateurs ont reçu la formation aux bonnes pratiques d'hygiène (lavage des mains, tenue, port du masque,...)	
	Ils sont informés que tout symptôme doit être signalé et qu'ils ne doivent pas venir travailler (fièvre, toux, rhume, dérangement digestif...)	
	Le personnel dispose d'une tenue professionnelle propre et adaptée	
	Un stock suffisant de masques est disponible (compter 1 masque toutes les 4 heures par personne)	
	Un stock suffisant de savon, gel hydroalcoolique et autres consommables a été constitué	
	Autre :	
	Autre :	
<b>Vestiaires Sanitaires Salle de pause</b> 	Les dispositifs de lavage et désinfection des mains (savon, gel hydroalcoolique et papier à usage unique) sont en place et en stocks suffisant	
	Les horaires d'arrivée, de pause et de départ sont cadencés pour éviter un afflux de personnes au même moment dans les vestiaires	
	Le linge propre est correctement protégé des contaminations	
	Le linge sale est isolé dans un contenant fermé	
	Les poubelles sont fermées et à commande non manuelle	
	Les consignes de lavage des mains sont affichées	
	Les consignes des gestes barrière sont affichées	
	Les consignes pour mettre et enlever un masque et des gants en toute sécurité sont affichées	
	Autre :	
	Autre :	
<b>Plan de nettoyage et désinfection</b> 	Un nettoyage préalable de l'établissement a été réalisé	
	Un stock suffisant de produits de nettoyage est constitué	
	Les surfaces au contact des mains (poignées de portes, rampes, interrupteurs, robinets, TPE, tables, chaises, comptoir, vitrines...) sont identifiées	
	La fréquence de nettoyage de ces surfaces contact a été renforcée dans le plan de nettoyage	
	Le plan de nettoyage est affiché dans chaque zone et est respecté	
	Autre :	
	Autre :	

<b>Zone de réception des marchandises</b> 	Une zone de réception à l'extérieur de la cuisine est délimitée	
	Les consignes des gestes barrière sont affichées	
	Du gel hydroalcoolique est disponible et en quantité suffisante	
	Autre :	
	Autre :	
<b>Cuisine / laboratoire</b> 	Les gestes barrière sont affichés à l'entrée de la cuisine / laboratoire	
	Des masques sont à disposition du personnel	
	Le lave-mains est équipé de savon, de gel hydro alcoolique, de papier essuie-mains et de poubelle à commande non manuelle	
	Les activités sont cadencées afin de limiter l'occupation de la cuisine (dans la mesure du possible)	
	Les activités sont sectorisées afin que les collaborateurs puissent respecter la distanciation (4m <sup>2</sup> minimum par personne) Les outils de travail sont nominatifs (dans la mesure du possible)	
	Les poubelles sont à commande non-manuelle, et sont évacuées régulièrement	
	Autre :	
	Autre :	
<b>Plonge</b> 	La zone de plonge est séparée de l'espace cuisine ou les opérations sont séparées dans le temps	
	Le flux de la vaisselle sale ne croise pas celui de la vaisselle propre	
	Le lavage est effectuée à une température supérieure à +60°C	
	La vaisselle et les ustensiles propres sont stockés dans un endroit à l'abri des contaminations	
	Autre :	
<b>Salle/service</b> 	Du gel hydroalcoolique est disponible et en quantité suffisante pour le personnel et les clients	
	Des masques sont à disposition du personnel	
	Les tables et les places assises sont disposées et espacées selon les recommandations officielles pour assurer la circulation et la distanciation physique	
	Des mesures ont été mises en place pour éviter les contaminations avec les cartes/menu (affichage, usage unique, QR Code,...)	
	Des mesures ont été mises en place pour éviter les contaminations avec les objets communs (condiments, carafes, corbeilles de pain, distributeurs,...)	
	Les informations utiles pour les clients sont affichées (mesures mises en place, consignes à respecter)	
	L'arrivée des clients est organisée : sur réservation et/ou marquages au sol des files d'attente	
	Un dispositif de désinfection des mains est mis en place pour les clients à l'entrée de l'établissement	
	Le flux des clients et du personnel est organisé dans le restaurant pour éviter les croisements	
	Le service est organisé pour limiter le temps de présence des clients et les croisements	
	Le paiement sans contact est favorisé	
	Autre :	
	Autre :	
<b>Livraisons</b> 	Chaque chauffeur dispose d'un kit hygiène et équipement (gel désinfectant pour les mains, masque,...)	
	La zone de chargement se situe à l'extérieur de la cuisine	
	Les clients sont informés en amont des règles de remise des produits	
	Le paiement en ligne est favorisé	
	Tout le matériel commun, y compris les véhicules (volants, leviers de vitesse, tableau de bord ect...) est désinfecté après chaque utilisation	
	Autre :	
	Autre :	
<b>Poubelles</b> 	Dans la mesure du possible, toutes les poubelles disposent d'une fermeture avec commande non-manuelle	
	Pour les poubelles où sont jetés les masques, les gants, la nourriture provenant des assiettes ou les serviettes de table contiennent un double sac et sont isolés 24 heures avant l'évacuation par les ordures ménagères.	
	Les collaborateurs sont informés de porter un masque et se désinfecter les mains aussitôt après avoir manipulé les poubelles	