

# PROTOCOLE DE DECONFINEMENT

LE CHOUCAS

6 Place des Carmes Deschaux  
63000 Clermont-Ferrand

# INTRODUCTION AU PROTOCOLE

- Conformément aux principes généraux de prévention en matière de protection de la santé et sécurité au travail, la démarche de déconfinement mise en place par LE CHOUCAS vise à : éviter en priorité les risques d'exposition au virus évaluer les risques ne pouvant être évités et proposer des mesures de protection (collectives puis individuelles)
- Lorsque la présence sur les lieux de travail est en revanche nécessaire, les consignes décrites dans ce protocole doivent s'appliquer obligatoirement à tous.
- La définition et la mise en œuvre de ces mesures a nécessité un travail de réflexion préalable, basé sur le protocole national de déconfinement du ministère du travail et conduit dans un cadre concerté au sein du CHOUCAS, pour garantir leur faisabilité, efficacité et appropriation par tous les acteurs participant à la lutte contre la propagation du virus.
- Il est indispensable pour tous les salariés d'en prendre connaissance afin de travailler ensemble avec le maximum de sécurité.

# AVANT D'ARRIVER AU CHOUCAS

Avant de me déplacer  
pour aller travailler:  
Je pratique  
l'autosurveillance

Chaque salarié doit prendre sa température tous les jours à son domicile avant de venir

Si vous présentez les symptômes suivants :

- Température corporelle >38°C
- Symptômes ORL (toux, gêne respiratoire)
- Fatigue importante, courbature, symptômes anormaux (perte de goût par exemple)
- Contact avec une personne suspectée ou avérée être porteuse du COVID 19

Restez à domicile et prévenez : médecin traitant, manager et responsable RH SII  
IDF

Conformément à la stratégie nationale à compter du 11 mai, réaliser un dépistage

Lors de mon  
déplacement

Avant de me déplacer pour aller travailler:

Je privilégie les transports individuels pour limiter les contacts

Si j'emprunte les transports en commun :

- Je mets un masque
- J'utilise une solution hydroalcoolique
- J'essaie de respecter la distanciation sociale

# ENGAGEMENT DE LA DIRECTION

## Référent protocole sanitaire COVID

- Son rôle : chargé de coordonner l'ensemble des mesures à mettre en œuvre au CHOUCAS
- Désignation : Dominique COLL, gérante du CHOUCAS
- Le référent s'engage à organiser chaque matin à 8h une réunion avec ses employés permettant de rappeler les consignes sanitaires et partager les bonnes pratiques

## Moyens mis en place pour assurer la maîtrise du covid-19 :

Moyens matériels : Masques jetables, masques lavables, gants, charlottes, visières, surblouses.

Moyens humain : organisation du personnel

## Communication, règles et pratiques :

Un guide précisant les modes opératoires qui doivent être respectés par le personnel du CHOUCAS dans chaque zone de l'établissement est consultable au sein du CHOUCAS, visible par tous les employés, mais également sur le site internet du restaurant : [restaurant-lechoucas.fr](http://restaurant-lechoucas.fr)

Les employés seront formés aux nouvelles règles et bonnes pratiques du protocole sanitaire au travers une communication sur les « bonnes pratiques »

# COMMUNICATION, REGLES ET PRATIQUES

## **Guide des modes opératoires :**

Un guide précisant les modes opératoires qui doivent être respectés par le personnel du CHOUCAS dans chaque zone de l'établissement est consultable au sein du CHOUCAS, visible par tous les employés, mais également sur le site internet du restaurant : [restaurant-lechoucas.fr](http://restaurant-lechoucas.fr).

## **Communication « bonnes pratiques »**

Les employés seront formés aux nouvelles règles et bonnes pratiques du protocole sanitaire au travers d'une communication faite à tous.

# DISTANCIATION AU SEIN DES EQUIPES

## Au sein des cuisines :

- Le personnel devra se laver les mains toutes les 30 minutes
  - Le savon sera à disposition dans les sanitaires
- Le port de charlotte ou équivalent type filet est obligatoire
  - Les charlottes seront en libre-service dans le bureau
- Le port du masque chirurgical est obligatoire :
  - A usage unique
  - Conforme à la norme: EN 14683:2019 / EN ISO 13485:2016
  - Préconisation d'utilisation : maximum 4h consécutives
- Usage de sur-blouse durant la préparation en cuisine
- La prise de service sera cadencée, permettant de restreindre les interactions des employés dans les zones d'habillage et de déshabillage
- Lavage des mains avant et après s'être changé, puis s'équiper de masque avant d'entrer en cuisine
- La cuisine sera organisée de manière à limiter les allers et venues au sein de cet espace
- Les ustensiles utilisés pour la préparation seront individuels par journée et lavés immédiatement après utilisation au lave-vaisselle uniquement
- Respect de la distanciation : un travail en ligne côte à côte ou en quinconce sera obligatoire avec une distance de plus d'un mètre entre chaque personne

# DISTANCIATION AU SEIN DES EQUIPES

## **Pour le personnel de salle :**

Les employés devront se laver les mains au savon puis au gel hydroalcoolique toutes les heures :

- Le savon sera à disposition dans les sanitaires
- 5L de gel seront à disposition des employés dans les sanitaires, à l'entrée au restaurant et dans la zone de préparation
- Une personne sera désignée pour réapprovisionner le savon et le gel en quantité suffisante et effectuera régulièrement des points de vérification

Les règles permettant la distanciation sociale seront visibles, tout comme le plan de circulation et le marquage au sol. Dans le cadre du service en salle :

- Les circulations entre les tables seront organisées de manière à ce que le personnel travaille en toute sécurité
- Le service sera adapté de manière à espacer le départs des clients et éviter les croisements

# REGLES D'HYGIENE

- Les règles d'hygiène habituelles sont respectées, et les nouvelles consignes d'hygiène affichées aux postes de travail
- Mesures d'hygiène mises en place concernant les flux sortants :

Avant les opérations de réception
S'équiper de protections individuelles : masque, visière , gants et surblouse.
Prévoir des lingettes désinfectantes
S'assurer de la présence d'une poubelle à commande non manuelle ou seau pour récupérer les déchets
Réception en amont par mail de l'attestation des fournisseurs décrivant leur protocole de nettoyage
Mettre un repérage au sol ou un affichage au pas de la porte pour informer l'emplacement du dépôt des marchandises (exemple : trépieds, scotch etc...)
Au moment de la réception
Interdire l'entrée du chauffeur dans l'établissement ou en cuisine : Faire déposer les marchandises à l'entrée de l'établissement ou sur un chariot de manutention pour les marchandises non palettisées.
Signaler au chauffeur la nécessité de respecter une distance de protection sanitaire d'au moins 1 mètre avec lui.
Supprimer les signatures tactiles sur tablettes à la livraison et les signatures papier sur les bons de livraison.
Après la réception
Procéder au décartonnage et au rangement des denrées toujours équipé de ses protections individuelles.
Nettoyer et désinfecter les chariots de manutention ayant servis au rangement des marchandises
Éliminer les gants et surblouse portées dans la poubelle à commande non manuelle ou seau dédié en réception
Procéder à un lavage des mains après le rangement des marchandises via un poste réglementaire



# REGLES D'HYGIENE

## **Mesures d'hygiène concernant les flux sortants:**

- Pour le linge : après chaque service, le linge utilisé sera déposé dans une corbeille dédiée, que seul de référent COVID pourra déplacer avec des gants, une surblouse, un masque, et le laver à 60°C.
- Les déchets seront entreposés dans des sacs plastiques fermés et jetés, munis de gants, d'un masque et d'une surblouse.

## **Paniers repas :**

Les paniers repas commandés sur le site internet du restaurant seront acheminés du Choucas (lieu de fabrication) au Choucas CROUTE, situé à l'intérieur du forum des Carmes, point de retrait des commandes, dans des caisses isothermes désinfectées.

Aucun flux sortant ne croisera de flux entrant, afin d'éviter tout risque de contamination croisée.

# REGLES DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

## **Plan de nettoyage de désinfection :**

Ce plan décrit avec précision chaque surface à désinfecter au sein de CHOUCAS, ainsi que toute surface ou objet susceptible d'avoir été contaminé par un contact manuel. Il sera consultable par chaque employé et rappelé régulièrement par le référent protocole.

## **Nettoyage du linge :**

Tout type de linge, tels que les torchons, les tabliers et tenues de travail seront lavés à minima à 60°C

## **Stockage des fournitures:**

Le stockage de tout type de linge, serviettes, tenues de travail et autres vêtements sera réalisé dans des conditions sanitaires appropriées. En particulier, il n'y aura pas de croisement avec les déchets ou le linge sale car ceux ci sont considérés par défaut comme potentiellement contaminés

## **Nettoyage des surfaces, équipements, ustensiles et supports :**

- Un nettoyage sera effectué à la fin de chaque service de table : ses consignes seront rappelées chaque matin à la réunion par le référent covid-19.
- Utilisation exclusive de produits virucides disponibles sur les postes de travail de chaque employé

# GESTES BARRIERES VIS-A-VIS DES CLIENTS AU CHOUCAS

<b>Gel hydroalcoolique</b>	Mise à disposition de 5 litres de gel à l'entrée du CHOUCAS Du gel sera également présent en caisse
<b>Masques clients</b>	Tous les clients devront obligatoirement porter un masque, sauf lorsqu'ils sont à table Pour les usagers ne possédant pas de masque, le Choucas leur en fournira des jetables.
<b>Distanciation clients</b>	Les clients et usagers devront respecter 1mètre linéaire de distance entre 2 tables de convives
<b>Nombre de personnes à table</b>	Maximum 10 convives par table et ne seront servis que par une seule personne en même temps
<b>Marquage au sol</b>	Un marquage au sol et du sens de circulation devra être respecté dans chaque zone d'attente (entrée, accueil, commande, réception de commande, paiement, toilettes)
<b>Flux du public</b>	Organisation du flux afin de limiter les croisements
<b>Nombre de personne par zone</b>	Le nombre de personne sera limité par zone afin de limiter la densité par mètre carré
<b>Produits proposés</b>	La liste des plats proposés sera affichée en hauteur à l'entrée, dehors et sur le site internet du restaurant, consultable sur PC et mobile

# GESTES BARRIERES VIS-A-VIS DES CLIENTS AU CHOUCAS CROUTE

<b>Gel hydroalcoolique</b>	Mise à disposition de gel à l'entrée du CHOUCAS CROUTE Du gel sera également présent en caisse
<b>Masques clients</b>	Tous les clients devront obligatoirement porter un masque
<b>Distanciation clients</b>	Les clients et usagers devront respecter 1mètre linéaire de distance dans la file d'attente
<b>Marquage au sol</b>	Un marquage au sol et du sens de circulation devra être respecté (réception de commande et paiement)
<b>Flux du public</b>	Organisation du flux afin de limiter les croisements
<b>Produits proposés</b>	La liste des plats proposés sera sur le site internet du restaurant, consultable sur PC et mobile. Seuls les clients ayant effectué une commande seront servis.

# GESTION DES PAIEMENTS

## **Mode sans contact:**

- Au CHOUCAS : Le paiement sans contact sera privilégié : que cela soit par carte, mobile ou montre. Une communication à l'entrée et au niveau des caisses sera affichée.
- Au CHOUCAS CROUTE : Le paiement sans contact sera fortement recommandé : que cela soit par carte, mobile ou montre. Les TPE seront désinfectés après chaque usage manuel. Une communication à l'entrée et au niveau des caisses sera affichée.

# SURVEILLANCE PAR L'ENCADRANT

## **Respect des règles et les bonnes pratiques :**

- L'encadrant protocole sera en charge de faire respecter les règles de ce protocole ainsi que les informations communiquées sur les affichages.
- En cas de non respect, la personne se doit de rappeler les consignes aux personnes concernées, de manière bienveillante, et s'assurer de leur bonne application.

# CONDUITE A TENIR EN CAS DE SYMPTÔMES AU CHOUCAS

Sensation de fièvre/courbatures/frissons

symptômes d'infection respiratoire (toux, difficultés à respirer)

## Arrêtez toute activité

**Isolez vous**, en respectant les gestes barrières

**Mobilisez** le référent COVID-19 au sein du CHOUCAS

En l'absence de signe de gravité

- Contactez le médecin du travail ou le médecin référent du salarié
- Rentrez chez vous

En cas de signe de gravité

- Le référent contactera le SAMU ou le 15
- Le référent présentera la situation au médecin
- Le référent organisera l'accueil des secours

- **Nettoyer en profondeur** son poste de travail
- En cas de contamination confirmée, **élaborez avec le référent une matrice de contact et de qualification** (« à risque » ou « à risque négligeable ») pour faciliter l'identification des personnes contacts
- Les contacts évalués « à risque » seront pris en charge par la médecine du travail et l'assurance maladie, et placés en quatorzaine

# CONDUITE A TENIR EN CAS DE SYMPTÔMES AU CHOUCAS CROUTE (FORUM)

Sensation de fièvre/courbatures/frissons

symptômes d'infection respiratoire (toux, difficultés à respirer)

## Arrêtez toute activité

**Isolez vous**, en respectant les gestes barrières

**Mobilisez** le référent COVID-19 au sein du CHOUCAS CROUTE

**Contactez les secours internes Michelin au 04 73 30 40 18**

En l'absence de signe de gravité

En cas de signe de gravité

- Contactez le médecin du travail ou le médecin référent du salarié
- Rentrez chez vous

Le référent et les secours internes Michelin :

- contacteront le SAMU ou le 15
- présenteront la situation au médecin
- organiseront l'accueil des secours

- **Nettoyer en profondeur** son poste de travail
- En cas de contamination confirmée, **élaborez avec le référent une matrice de contact et de qualification** (« à risque » ou « à risque négligeable ») pour faciliter l'identification des personnes contacts
- Les contacts évalués « à risque » seront pris en charge par la médecine du travail et l'assurance maladie, et placés en quatorzaine



**Merci de votre bonne prise en compte et du respect de ces consignes**