

**Plan sanitaire COVID 19 - Accès et Sorties de l'établissement**

Points à vérifier	Oui	Non	commentaires
Les masques sanitaires sont-ils disponibles et distribués à tous les personnels et visiteurs?	X		
Le contrôle du non port du masque (nez et bouche couverts) aux entrées/sorties de l'établissement est-il assurée ?	X		
A-t-on réaménagé les zones d'accès/sortie pour assurer la distance de sécurité > 1 mètre (traçage au sol, portes...)?	X		
La température du personnel est-elle prise à l'entrée de l'établissement?	X		
Une cabine d'isolement est-elle aménagée et disponible pour les cas suspects ?	X		
Les distributeurs de gel hydro-alcoolique sont-ils disponibles et réapprovisionnés régulièrement au niveau de tous les accès/sorties ?	X		
Les pointeuses sont-elles désinfectées avec surveillance à l'entrée et à la sortie de l'établissement ?	X		
A-t-on prévu des bacs désinfectants pour les chaussures au niveau des accès ?	X		
Des poubelles spécifiques pour les déchets des masques sont-elles mises en place ?	X		
Le respect de la distance d'un mètre dans la file d'attente/pointage (traçage sol) est-il vérifié ?	X		
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées au niveau des accès/sorties de l'établissement ?	X		

**Plan sanitaire COVID 19 – Restauration collective**

Points à vérifier	Oui	Non	commentaires
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées ?	X		
Les matières premières et produits sont-ils emballés et protégés ?	X		
Les chaussures de l'équipe du restaurant sont-elles désinfectées ?	X		
L'équipe du restaurant se désinfecte-t-elle les mains chaque heure?	X		
Le nettoyage et la désinfection des postes de préparation et de cuisson sont-ils effectués toutes les deux heures ?	X		
Le croisement de flux entre les équipes est-il évité ?	X		
La distance d'un mètre entre les tables est-elle bien respectée ?	X		
Les chaises, tables, barrières et sols sont-ils désinfectés après chaque service ?	X		
Le gel hydro-alcoolique, le savon et les points d'eau sont-ils disponibles ?	X		
Les distributeurs d'eau et de café ont-ils été supprimés ?	X		

**Plan sanitaire COVID 19 - Hygiène des locaux**

Points à vérifier	Oui	Non	commentaires
Communication : Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées?	X		
La distance d'un mètre minimum entre les postes est-elle respectée ?	X		
Le niveau d'aération est-il suffisant ?	X		
Le gel hydro-alcoolique et les poubelles avec sac plastique sont-elles disponibles à chaque poste de travail ?	X		
Le port des gants, casquettes, chaussures de sécurité, tenues de travail, est-il respecté ?	X		
Le port du masque sanitaire (nez et bouche couverts) est-il respecté ?	X		
Les gestes barrières (se laver les mains, tousser et éternuer dans le coude...) sont-ils respectés ?	X		
L'accès aux vestiaires est-il limité et régulé par un agent de sûreté ?	X		
L'utilisation des outils de bureautique individuels (marqueurs, stylos...) est-il assuré ?	X		
Les mesures d'hygiène et de protection sont-elles respectées lors des réunions ?	X		
En cas de participation nombreuse, privilégier la visioconférence	X		
Des facilités sont-elles prévues pour les femmes enceintes et les salariés ayant des maladies chroniques ?	X		
Une cabine d'isolement est-elle aménagée et disponible pour les cas suspects ?	X		
La désinfection des locaux et le nettoyage des outils sont-ils assurés régulièrement ?	X		
Le lavage des mains (avant d'aller à son poste et après l'avoir quitté) est-il respecté ?	X		

**Plan sanitaire COVID 19 - Espaces collectifs**

Points à vérifier	Oui	Non	commentaires
La distanciation d'un mètre est-elle respectée au sein des locaux de l'établissement ?	X		
Les salles de réunion sont-elles aérées avant et après chaque réunion (15 min) ?	X		
Vérifie-t-on qu'aucun objet n'a été laissé en salle après chaque réunion ?	X		
Le nombre maximum de personne dans la zone fumeur et les autres espaces communs est-il respecté ?	X		
La cabine d'isolement est-elle disponible et aménagée pour les cas suspects ?	X		
Les mesures de prévention COVID-19 sont-elles bien affichées dans les locaux de l'établissement ?	X		
Le gel hydro-alcoolique est-il disponible dans les locaux ?	X		
Les outils (télécommandes, vidéo-projecteurs...) sont-ils désinfectés après chaque utilisation ?	X		
Les locaux de l'établissement sont-ils désinfectés après chaque utilisation ?	X		

**Plan sanitaire COVID 19 - Toilettes (WC)**

Points à vérifier	Oui	Non	commentaires
La distanciation d'un mètre est-elle respectée ?	X		
Le nombre d'accès autorisés aux toilettes est-il respecté ?	X		
Les toilettes sont-ils aérés ?	X		
Le gel hydro-alcoolique est-il disponible dans les toilettes?	X		
Les toilettes sont-ils désinfectés avant et après chaque changement d'équipe ?	X		
La concentration du personnel dans les toilettes est-elle vérifiée ?	X		
Les mesures de prévention COVID-19 (mesures barrières) sont-elles bien affichées dans les toilettes?	X		