



**baresto**

Partageons les solutions d'avenir.

# PLAN SANITAIRE

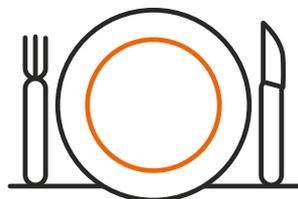
## SPÉCIAL COVID 19

### ANNEXE 2

PLAN DE NETTOYAGE POSTÉRIEUR  
À LA REPRISE

- PROCÉDURES À APPLIQUER EN PLUS DU NETTOYAGE HABITUEL -

---



## ■ LES RÉFÉRENTS ET LEURS MISSIONS

---

### ► Cuisine

#### Avant le service

##### Ouverture de la cuisine

- Désinfection en machine à plonge du petit matériel personnel (pinces, spatules, couteaux) et distribution par poste
- Désinfection de l'ensemble des plans de travail et poignées de frigo avant la pause repas
- Changement de masque pour le personnel d'ouverture
- **Matériel par service :**
  - un pulvérisateur de D10.1 à chaque poste ;
  - plusieurs lavettes par plan de travail afin de changer toutes les 30 min.

#### Pendant le service

- **À l'aide d'un timer toutes les 30 minutes :**
  - changement des gants au poste " desserts " ;
  - lavage des mains pour les autres cuisiniers ;
  - désinfection du plan de travail.

#### Après le service

- Remettre en place le matériel sanitaire par poste pour le service suivant (lavettes et pulvérisateur de D10.1 rempli)

##### Organisation du nettoyage quotidien

- Nettoyage des murs jusqu'à 1.5 m de hauteur dans les couloirs et la plonge
- Nettoyage des portes des chambres froides et de l'épicerie
- Nettoyage des contours de prises électriques (passe-plats et colonne centrale) après chaque service
- Prévoir une pаниère à la plonge pour y mettre les lavettes et microfibres sales toutes les 15 minutes

## ► Salle

### Avant le service

- Désinfection des consoles et des poignées des frigos “ Smeg ”
- Nettoyage des portes
- Vérification du stock de cartes désinfectées
- Mise en place du matériel sanitaire sur chaque console
- **Désinfection de la totalité des toilettes**
  - Portes ■ Miroirs ■ Lavabos ■ Sèche-mains ■ Cuvettes et lunettes des toilettes
  - Chasse-d'eau ■ La poignée des brosses
- **Matériel par service :**
  - 2 pulvérisateurs par console, un avec du D10.1 et un avec du Paic ;
  - 6 microfibrilles vertes pour le nettoyage des tables, boîtes à serviettes et ménagères
  - 6 microfibrilles bleues pour le nettoyage des banquettes et des chaises
  - 1 distributeur de gel hydroalcoolique

### Pendant le service

- Laisser les portes ouvertes quand c'est possible pour éviter tout contact avec les poignées de porte. Dans le cas contraire, il faut les désinfecter toutes les 30 minutes.
- Désinfecter les chaises hautes après chaque utilisation avec du D10.1
- Désinfection des tables, boîtes à serviettes et ménagères avant chaque redressage avec du D10.1
- Désinfection des chaises et banquettes après chaque départ de clients avec du Paic
- Désinfecter les cartes avec du D10.1 après chaque utilisation (prévoir un emplacement bien distinct avec un affichage pour stocker les cartes désinfectées et non désinfectées)
- Nettoyage des carafes en machine après chaque utilisation afin de les décontaminer
- Ne pas récupérer les crayons distribués aux enfants
- Lavage des mains obligatoire après chaque débarrassage
- Utilisez des gants neufs pour passer les couverts au vinaigre

## Après le service

- Remettre en place, pour chaque console, le matériel sanitaire, la lavette et le pulvérisateur de D10.1 et le distributeur de gel hydroalcoolique rempli pour le service suivant
  - Recharger la borne “ client ” de gel hydroalcoolique qui se situe à l’entrée du restaurant
  - **Désinfection de la totalité des toilettes**
    - Portes ■ Miroirs ■ Lavabos ■ Sèche-mains ■ Cuvettes et lunettes des toilettes
    - Chasse-d’eau ■ La poignée des brosses
- 

## ▶ Espace vente à emporter

- Désinfecter les plateaux en plonge après chaque utilisation
  - À l’aide de gants neufs, préparer les couverts plastiques enroulés dans la serviette jetable et les déposer sur le plateau
  - Mettre le gobelet à l’envers sur le plateau
  - Filmer le TPE à chaque début de service
  - Désinfection du TPE après chaque utilisation à l’aide d’une lavette et du D10.1
- 

## ▶ Toilettes

- **Désinfection de la totalité des toilettes**
  - Portes ■ Miroirs ■ Lavabos ■ Sèche-mains ■ Cuvettes et lunettes des toilettes
  - Chasse-d’eau ■ La poignée des brosses
- Mettre un distributeur de gel hydroalcoolique à disposition des clients