



Référents COVID-19 : Isabelle et Jacques RAOULX

Vous nous faites confiance depuis de nombreuses années, vous trouverez ici le résumé des mesures, comme avant la crise, mais avec une attention encore plus méticuleuse à l'évaluation des risques et aux actions apportées en réponse aux dangers microbiologiques.

Références utilisées :

- Décrets et arrêtés publiés au Journal Officiel.
- Protocole National de déconfinement pour les entreprises pour assurer la santé et la sécurité des salariés et des clients.

Étape 3 du déconfinement au 24 juin 2020 mise à jour au 21 juillet 2020, **actualisé au 16 octobre 2020.**

Nous appliquions certaines de ces mesures auparavant, d'autres sont temporaires.

Ce guide évoluera certainement au cours des prochains mois.

Comptez sur nous, pour toujours mettre en place les mesures assurant la sécurité sanitaire, de nos personnels, de vos équipes, de vos exposants et de nos visiteurs et clients.

Eve-Rest.com

Circulation au sein de l'Espace Restauration

COVID-19

AFFICHE A3 dans l'espace restauration

Eve-Rest.com

Hygiène et Sécurité Zone Restauration

COVID-19

AFFICHE A3 dans la zone professionnelle restauration

Eve-Rest.com

ANNEXES

COVID-19

Eve-Rest.com

Plan de nettoyage

COVID-19

Dans le dossier du salon

Eve-Rest.com

Flyers commandes

COVID-19

Dans le dossier du salon et proposés aux partenaires et exposants

Eve-Rest.com

Lavage des mains

COVID-19

AFFICHE A4 dans la zone professionnelle restauration

Eve-Rest.com

Fiches techniques de fabrication

COVID-19

Dans le dossier du salon

Eve-Rest.com

Contrôles à réception

COVID-19

Dans le dossier du salon

Eve-Rest.com

Bien utiliser son masque

COVID-19

AFFICHE A4 dans la zone professionnelle restauration

Eve-Rest.com

Conduite à tenir si symptômes

COVID-19

AFFICHE A4 dans la zone professionnelle restauration



Notre but : protéger nos équipes, nos partenaires et nos clients.

Distanciation, sens de circulation et usages.

Rendre les espaces de vente mais aussi le matériel à l'usage de notre clientèle, propres, sains et conviviaux est notre leitmotiv.

Circulation au sein de l'Espace Restauration :

Conditions identiques au reste du salon.

Consommation debout interdite.



Prise de commande au Stand Restauration : suivre impérativement le sens de circulation fléché dans le respect des consignes de distanciation.

Un Cahier de Rappel Contact Tracing Dématérialisé est proposé. *Flashez Moi*



Usage des tables : d'un nombre réduit du fait de la distanciation, elles sont à l'usage exclusif de la clientèle, ne peuvent être déplacées, le masque peut être retiré une fois assis pour consommer et doit être remis lors de déplacements.

Nous faisons le maximum pour vous assurer l'utilisation d'une table propre et désinfectée. N'hésitez pas à nous demander si besoin.

COVID-19

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES

Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique

Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir

Se moucher dans un mouchoir à usage unique puis le jeter

Eviter de se toucher le visage

Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres

Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades

En complément de ces gestes, porter un masque quand la distance d'un mètre ne peut pas être respectée

[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://gouvernement.fr/info-coronavirus)

0 800 130 000
(appel gratuit)



Pandémie de COVID-19.

Cette pandémie touche tous les secteurs d'activité et en ce qui nous concerne, le monde de l'évènementiel et plus particulièrement, la restauration évènementielle.

Notre but : protéger nos équipes, nos partenaires et nos clients, **comme avant la crise**, mais avec une **attention encore plus méticuleuse** à l'évaluation des risques et aux actions apportées en réponse aux dangers microbiologiques.
Par ces mesures, **RASSURER**, équipes, partenaires et clients.

Les 5 M

De nombreuses bactéries et virus sont susceptibles d'être présents ou de contaminer les aliments et les personnes. Identifier les causes de contamination ou de multiplication des bactéries dans l'aliment permet de mettre en place les mesures préventives.

La contamination

Les causes de contamination peuvent être multiples, on utilise les « 5M » comme moyen mnémotechnique.
Causes et moyens de prévention.

1

Matériel

2

Milieu

3

Méthodes

4

Main d'œuvre

5

Matières premières

1. MATÉRIEL

Un plan de nettoyage et désinfection avec suivi est établi pour chaque évènement.

- **Affichage** et **rappels** réguliers de la désinfection des zones prioritaires (zone fabrication, zone encaissement, terminaux de paiement et tables clients).

2. MILIEU

Côté clients :

- Pour nos **partenaires** et **exposants**, **incitation** à l'usage des « **flyers commandes** » ou de la « **Web App** » afin de réduire le flux et attente au moment du repas.
- Affichage des conditions d'accès, distanciations, sens de circulation et usage des tables.
- Pour nos **visiteurs et clients**, une borne tarifaire à l'entrée de la file d'attente avec possibilité de télécharger la carte au moyen d'un **QR code** afin de faciliter le choix.
- Pour nos **visiteurs et clients**, un **Cahier de Rappel Contact Tracing Dématérialisé** au moyen d'un **QR code**.
- Distributeur de solution hydro-alcoolique à disposition au comptoir.
- Nous sommes équipés de terminaux de paiement électroniques sans contact et privilégions ce mode de paiement.



Côté professionnel :

- Ajout de protections plexiglass aux postes contacts sur toute la périphérie du stand de distribution.
- Suivi du plan de nettoyage et désinfection pour chaque zone.
- Séparation des zones de stockage, fabrication et vente.
- Poubelles adaptées réparties sur les différentes zones.
- Lave mains avec savon et essuies mains à **usage unique**.
- Distributeur de solution hydro-alcoolique à disposition du personnel.

3. MÉTHODES

- Protection contre les nuisibles (destructeur insectes).
- Éviter les contaminations croisées aliments crus - aliments cuits.
- Séparer les opérations de déemballage et assemblage de produits prêts à consommer.
- Se laver les mains entre chaque opération.



4. MAIN D'OEUVRE

- Respecter les consignes d'hygiène et de fabrication des fiches techniques de fabrication.

Information et formation aux règles d'hygiène en cuisine

- Distribution des documents d'information des méthodes aux nouveaux arrivants.
- Usage des fiches techniques de fabrication des produits finis.

Santé

- Les membres de l'équipe présentant des symptômes (fièvre, toux, difficultés respiratoires, perte de goût et d'odorat, nez qui coule) ne doivent pas venir au travail et appeler un médecin dès le début des symptômes.
- Prise de température frontale obligatoire avant chaque prise de service.
- Mise à jour du Document Unique d'Évaluation des risques professionnels.

Tenue de travail

- Fourniture de vêtements haut de type polo ou tee-shirt, tablier coton, papier et/ou plastique.
- Gants si plaie, à changer régulièrement et après chaque vague de fabrication.
- Masques de protection type facial de catégorie 1 en tous postes et toutes zones (fabrication, vente, caisse, salle).

Hygiène des mains

- Affichage et contrôle des consignes et méthodes de lavage des mains.
- Rappels tout au long de la journée.

5. MATIÈRES PREMIÈRES

Fiches de contrôle matières premières pour chaque événement.

Achats :

- Vérifier l'intégrité des emballages et le respect des DLC.
- Vérifier la fraîcheur, la qualité et la température des matières premières.

Transport :

- Utilisation de contenants isothermes froid positif et négatif munis de plaques eutectiques.

Stockage et fabrication :

- Respect des conditions de stockage.
- Vérifications régulières des températures des unités froid positif et froid négatif.
- Vérification de la fraîcheur et de la qualité des matières premières avant assemblage.
- Respect des fiches techniques de fabrication.
- Stockage différencié des fabrications jusqu'à la vente.

Vente :

- Dernière vérification visuelle de la conformité du produit avant remise au client.

Rendre les espaces de stockage, fabrication et vente mais aussi le matériel à l'usage de notre clientèle, propres, sains et conviviaux est notre leitmotiv.

* Lavage des mains entre chaque opération avec du savon bactéricide.

* Nettoyage et désinfection des surfaces et ustensiles après chaque fabrication avec les produits appropriés.

* Référence permanente aux consignes d'hygiène et sécurité.



1. PLAN DE NETTOYAGE

PLAN DE NETTOYAGE

SALON DU / / AU / /



Précautions avant utilisation :

Consulter les instructions indiquées sur l'étiquette du produit. Veiller à respecter les instructions de sécurité indiquées sur les étiquettes.

SURFACES À NETTOYER		FRÉQUENCE	PRODUITS À UTILISER	DILUTION	MÉTHODE			SUIVI
	Plaques Four Grill	Après chaque service		Dilué à 3 %				Lundi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/>
	Tables clients Plan de travail Matériel Planche Unités froid + et -	Après chaque utilisation		Prêt à l'emploi EN-14476- actif sur coronavirus			 Contact Alimentaire Sans rinçage	Lundi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/>
	Plan de travail Matériel Planche Terminaux Paiements	Après chaque utilisation et nettoyage		Prêt à l'emploi EN-14476- actif sur coronavirus				Lundi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/>
	Vitrines alimentaires Présentoirs	Après chaque service		Prêt à l'emploi				Lundi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/>
	Vaisselle (main)	Après chaque utilisation		2 g à 5 g pour 1 L d'eau (action détergente) 10 g pour 1 L d'eau (action désinfectante) de 35 à 40°C				Lundi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/>
	Lavage des mains	Plusieurs fois pendant le service		Prêt à l'emploi				Lundi <input type="checkbox"/> Vendredi <input type="checkbox"/> Mardi <input type="checkbox"/> Samedi <input type="checkbox"/> Mercredi <input type="checkbox"/> Dimanche <input type="checkbox"/> Jeudi <input type="checkbox"/>

NOTES et/ou REMARQUES :

2. FLYERS COMMANDE



Chargez notre application

Chèques non acceptés.
Règlements espèces ou CB.

Indiquez une quantité dans les propositions choisies, les desserts et boissons en commentaires.

Bon de commande	
Article	Quantité
Formule Jambon	
Formule chèvre	
Formule poulet	
Formule bagna	
Formule wrap	
Formule panini	
Formule salade chèvre	
Formule salade poulet	
Commentaires	



(Merci de ne pas séparer les deux parties)



0610.56.8012 / 0629.17.45.01

Jacques /09/20/ Isabelle



www.eve-rest.com

n° DSV : 71 153 184



Chèques non acceptés.
Règlements espèces ou CB.

Indiquez une quantité dans les propositions choisies, les desserts et boissons en commentaires.

Bon de commande	
Article	Quantité
Formule Jambon	
Formule chèvre	
Formule poulet	
Formule bagna	
Formule wrap	
Formule panini	
Commentaires	



Merci de ne pas séparer les deux parties



0610.56.8012 / 0629.17.45.01

Jacques/20/Isabelle



www.eve-rest.com

n° DSV : 71 153 184



Chèques non acceptés.
Règlements espèces ou CB.

Indiquez une quantité dans les propositions choisies, les desserts et boissons en commentaires.

Bon de commande	
Article	Quantité
Formule Jambon	
Formule chèvre	
Formule poulet	
Formule bagna	
Formule wrap	
Formule panini	
Commentaires	



Merci de ne pas séparer les deux parties



0610.56.8012 / 0629.17.45.01

Jacques/20/Isabelle



www.eve-rest.com

n° DSV : 71 153 184



3. LAVAGE DES MAINS

POURQUOI se laver les mains?

- Pour éviter les **contaminations croisées** et empêcher ainsi les **toxi-infections alimentaires**
- Pour prévenir la **transmission des maladies contagieuses**
- Pour acquérir de **saines habitudes de vie** et les **intégrer dans nos activités quotidiennes**, quel que soit notre âge

PETITS TRUCS...

Un lavage des mains efficace dure au moins 20 secondes.

N'oubliez pas de bien nettoyer toutes les parties des mains : les **jointures, les ongles et entre les doigts**. Les bactéries aiment s'y cacher et espèrent se faire oublier!

Enlever vos **bagues**, s'il y a lieu, car des bactéries peuvent s'y trouver



1 Mouiller



2 Savonner



3 Frotter



4 Nettoyer les ongles



5 Rincer



6 Sécher





4. FICHES TECHNIQUES FABRICATION



Fiche technique fabrication



WRAP CHARCUTIER

Composition : *tortilla, fromage philadelphia, tomate, salade, salami Danois.*

Méthode :

- Procéder par petites productions (1 à 20 unités).
- La zone de fabrication doit être propre et désinfectée, sortir les ingrédients, se laver les mains.
- Étaler les tortillas, enduire de fromage philadelphia (+ ou - 70 gr), disposer 8 à 9 tranches fines de tomate, au centre déposer une chiffonnade de salade et finir par 4 tranches de salami Danois.
- Rouler le wrap : repliez légèrement les côtés vers le centre sur la garniture, repliez le bas vers le haut sur les côtés déjà pliés et la garniture. Roulez en serrant modérément le wrap sur lui-même, du bas vers le haut.
- A la fin de la production : couper en deux et en biais et mettre chaque wrap dans le sachet adapté et réserver en unité froid positif.
- Ranger les ingrédients restant en respectant leur mode de conservation et nettoyer la zone de fabrication suivant le plan de nettoyage.

SPECIMEN

