

ANNEXE A LA CONVENTION liste du matériel mis à disposition  
(sous réserve d'être en mesure de savoir le faire fonctionner)

Liste du matériel culinaire et pâtissier :

Gros matériel :

- Four *UNOX*
- Lave vaisselle *Tech Neo*
- Armoire positive *INFRICO*
- Tour réfrigéré 2 portes *INFRICO*
- 1 Échelle
- 3 Plaques induction professionnelles
- bac de plonge avec lave main combiné
- robot pâtissier *Kitchenaid*

Petit matériel :

- presse agrumes
- robot multifonctions *Moulinex*
- bras mixer plongeur
- presse purée manuel (petite taille)
- moules à gâteaux
- batterie de casseroles
- 3 faitouts
- 1 couscoussier
- jeu de culs de poule
- jeu de grilles pâtisserie
- jeu de bacs gastro GN 1/1
- passoires (plusieurs exemplaires)
- essoreuse à salade
- planches à découper (plusieurs exemplaires)
- coutellerie complète (différentes tailles en plusieurs exemplaires)
- économes (plusieurs exemplaires)
- spatules (plusieurs exemplaires)
- louches (plusieurs exemplaires)
- petits ustensiles de cuisine aide à la préparation (presse ail, râpe à légumes, râpe *Microplane*, douilles à pâtisserie etc.)
- saladiers (plusieurs exemplaires)
- bols (plusieurs exemplaires)
- balance électronique
- tamis (sucre et farine)
- assiettes creuses (plusieurs exemplaires)
- assiettes plates (plusieurs exemplaires)
- couverts (plusieurs exemplaires)
- ramequins (plusieurs exemplaires)
- *Silpat*
- doseurs

Charte de désinfection de QUARTIER LIBRE  
pendant la période de pandémie COVID 19  
A compter du 18/04/2020

Cette charte regroupe les bonnes pratiques permettant d'assurer le niveau de désinfection suffisant face au coronavirus dans les locaux occupés par les adhérents, les bénévoles, les visiteurs, les salariés et les membres actifs qui occupent les locaux de Quartier Libre, tout en préservant la santé des personnes qui réalisent cet entretien.

Toute personne manipulant de la nourriture pour autrui doit porter une attention particulière au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces et ustensiles en contact avec la nourriture.

Toute personne symptomatique (fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires) ne doit pas se rendre à Quartier Libre et prévenir Hélène Tavera, la médiatrice de Quartier Libre.

Les structures accueillies à Quartier Libre doivent prévoir un nombre suffisant de masques pour leurs bénévoles et toutes les personnes extérieures avec lesquelles, les structures accueillies sont en lien .

Toute personne se rendant à Quartier Libre s'engage à porter un masque et à respecter et suivre les gestes barrières précisés ci-dessous et à respecter les règles sanitaires édictées par le gouvernement et celles qui sont inhérentes à Quartier Libre.

### Gestes barrières

---



### Le port des équipements de Protection Individuelle (EPI)

Il est recommandé aux utilisateurs de la cuisine professionnelle, d'avoir des vêtements dédiés à la cuisine professionnelle, les vêtements civils seront stockés dans un autre contenant à la charge des utilisateurs.

Avant toute chose, s'assurer que les vêtements de travail et équipements de Protection Individuelle propres ne rentrent pas en contact avec des équipements potentiellement souillés puis :

- Utiliser un tablier ou une blouse de travail réutilisable propre ou jetable,
- Porter des gants jetables répondants à la norme EN374 (protection chimique et biologique) ou des gants réutilisables lavés et désinfectés après chaque utilisation.
- Porter des couvre chaussure ou des chaussures de travail ou de sécurité qui restent sur le lieu de travail ou de s'équiper de couvre-chaussure

Le port du masque est désormais obligatoire dans la cuisine professionnelle de Quartier Libre. La désinfection de la cuisine professionnelle doit être réalisée avec des désinfectants antibactérien et virucide dans le respect du dosage et du temps d'application (cf. fiche technique des produits utilisés) ;

A noter que les masques chirurgicaux ont une durée de vie de 4h. En revanche, un masque humide doit être aussitôt changé. Les structures accueillies doivent prévoir leur nombre de masques nécessaires en fonction du temps de présence à Quartier Libre.

---

## Nettoyage des surfaces de contact avec un produit désinfectant

Les utilisateurs des locaux de Quartier Libre s'engagent à effectuer des entretiens fréquents (2 fois par jour minimum) des surfaces de contact : poignées de portes, interrupteurs, toilettes et éviers, rambardes, digicodes mais aussi tables, chaises, lieux de restauration, appareils électroménagers, poignées de fenêtres, claviers d'ordinateurs partagés en fonction de vos situations, ... avec des produits désinfectants.



Les tenues sont à usage unique :

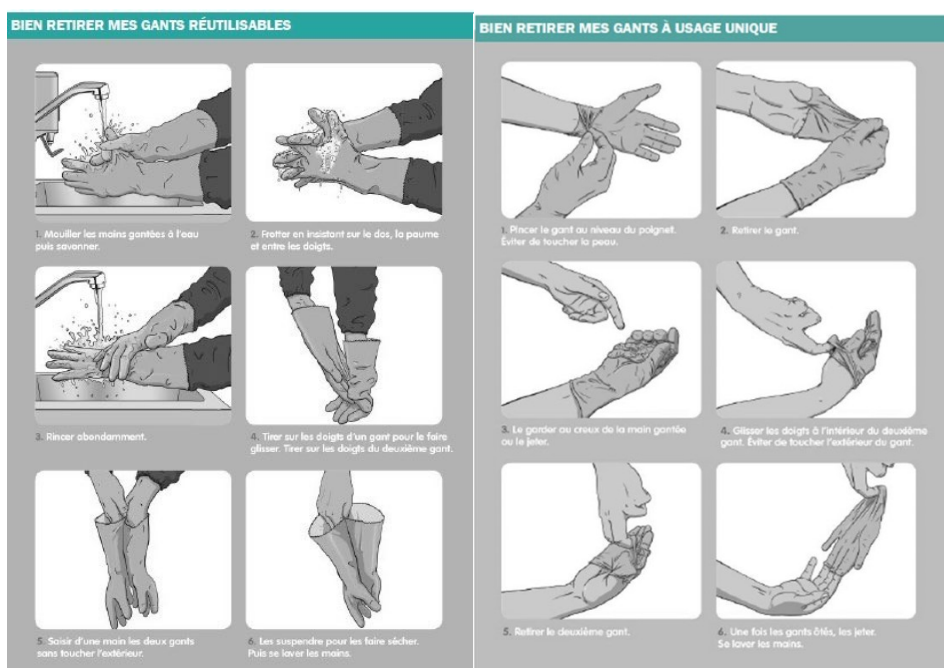
- Enlevez vos gants en sécurité en suivant la consigne ci-après,
- Jetez les équipements et consommables usagés dans un sac poubelle hermétique fermé qui sera placé

dans le bac de déchets non recyclables. Les tenues sont réutilisables :

- Lavez-vous les mains avec les gants avant de les enlever suivant la consigne ci-après,
- Enlevez vos vêtements de travail et EPI en veillant à ne pas souiller vos vêtements de ville,
- Procédez à l'entretien de vos vêtements de travail et équipements réutilisables (lavage à 60°C).

Dans tous les cas, lavez-vous les mains avec du savon, de façon adaptée et suffisamment longtemps, systématiquement : après avoir porté des gants / après avoir mis ou enlevé les vêtements de travail et les chaussures / avant de boire, de manger ou de porter vos mains au visage.

L'usage des gants :



Désinfection des sols et des surfaces .

Utiliser des produits ayant des caractéristiques « désinfectantes et virucides » non périmés et adaptés à une cuisine professionnelle

**Important : Ne pas mélanger les produits à base d'eau de javel avec d'autres produits désinfectants. Cela peut produire des dégagements de chlore. (Gaz mortel)**

Si vous utilisez de l'eau de javel respecter bien les préconisations de suivantes :

Diluer l'eau de javel pour obtenir 0,5 % de chlore actif :

% de chlore actif	Volume final	Volume d'eau de javel à 2,6 % de chlore actif	Volume d'eau froide à ajouter pour diluer
<b>0,5 % de chlore actif</b>	<b>Pour obtenir 1 litre d'eau de javel diluée à 5 %</b>	<b>200 ml</b>	<b>800 ml</b>
<b>0,5 % de chlore actif</b>	<b>Pour obtenir 5 litres d'eau de javel diluée à 5 %</b>	<b>1 litre</b>	<b>4 litres</b>

Ne pas utiliser d'aspirateur qui mobilise les particules sur lesquels les microorganismes se sont déposés et les aérosolise.

- Appliquer une stratégie de lavage-désinfection humide ET utiliser des produits désinfectants et virucides adaptés au COVID- 19

#### NOTA BENE

- L'utilisation d'eau de javel et nécessite de procéder à un nettoyage en trois étapes

- Nettoyer les sols et les surfaces avec un bandeau de lavage à usage unique (ou changé et mis à la machine à 60° tous jours) imprégné d'un produit détergent.
- Un bandeau de lavage différent est utilisé pour les sols et les surfaces type bureau.
- Il faut ensuite rincer à l'eau du réseau les sols et parois avec un autre bandeau de lavage (bandeau à usage unique ou si réutilisable changé tous les jours et mis en machine à 60°)
- Laisser sécher
- Puis désinfecter les sols et surfaces à l'eau de javel diluée à 0,5% de chlore actif (1 litre de javel à 2,6 % + 4 litres d'eau froide) en utilisant un bandeau de lavage différent des précédents.

Nous vous recommandons d'être attentif à l'augmentation du temps de travail des personnels induite par cette procédure de nettoyage

Une personne référente doit être clairement identifiée dans votre structure pour la pédagogie des gestes barrières, celle-ci doit être se tenir informée des mesures prises par les pouvoirs publics au jour le jour, notamment les mesures en matière de consignes sanitaires, confinement, déplacements, zones touchées, fermetures des frontières, transits douaniers, transports, voyages, fermetures des établissements publics (crèches, écoles ...), de confinement, décision préfectorale...

Communiquer régulièrement avec les salariés et leurs institutions représentatives du personnel sur :

- o Les mesures gouvernementales et préfectorales ;
- o Les mesures prises par l'entreprise dans le cadre du plan de continuité ;
- o Les règles sanitaires imposées par le gouvernement et les règles de sécurité spécifiques à QUARTIER LIBRE

Mettre en place tous indicateurs d'alerte sur une aggravation soudaine du contexte extérieur pouvant avoir une incidence sur la gestion collective du risque en interne.

**Mesures simples à prendre en cas de contamination ou suspicion d'infection d'une personne à QUARTIER LIBRE :**


Appeler le 15 pour des préconisations immédiates. Isoler la personne malade. Respecter impérativement les mesures "barrières"

Renvoyer à son domicile après lui avoir mis à disposition un masque et le lui avoir fait porter.

A défaut, contacter ses proches pour l'évacuer en les informant des recommandations sanitaires. Rappeler au salarié qu'il doit rapidement appeler son médecin traitant ou le 15 en fonction de l'évolution de ses symptômes

Informers les salariés qui ont été en contact étroit avec le salarié afin qu'ils soient vigilants à l'apparition d'éventuels symptômes et qu'ils restent à domicile si tel est le cas (« personnes contacts ») ;

Nettoyer immédiatement les espaces de travail du salarié concerné une fois que celui-ci a quitté les lieux ainsi que les sanitaires en l'absence des autres salariés présents dans l'entreprise ;

<p>Les personnes présentes sur site</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les règles de distanciation (1 mètre minimum) et les gestes barrières, simples et efficaces, doivent impérativement être respectés par les adhérents, les bénévoles, les visiteurs, les salariés et les membres actifs accueillants public             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ savons, gels, mouchoirs sont approvisionnés et que des sacs poubelles sont disponibles.</li> <li>▪ Les réunions doivent être limitées au strict nécessaire et respecter les règles précédentes (distanciation notamment)</li> <li>▪ Les regroupements des adhérents, des bénévoles, des visiteurs, des salariés et les membres actifs accueillants du public dans des espaces réduits doivent être limités.</li> </ul> </li> </ul>

Les personnes en contact avec du public (par exemple vendeurs comptoirs, caissiers...)	Respect des règles applicables à tous et prévoir si possible un système de distanciation physique
--	---