



Plan de Sécurité Sanitaire

Crise sanitaire du COVID 19

Le plan de sécurité sanitaire proposé ci-dessous vise à assurer la sécurité sanitaire des employés et visiteurs du lieu. Sa formulation s'est appuyée sur les documents suivants :

- plan de déconfinement national,
- PSS recommandé en par le Ministère de l'Education nationale,
- PSS recommandé par la branche Commerce et Grande distribution,
- fiches métiers mises en place par le ministère du travail
- PSS restauration.

Il repose sur cinq fondamentaux :

- ≥ **le maintien de la distanciation physique ;**
- ≥ **l'application des gestes barrière ;**
- ≥ **la limitation du brassage du public ;**
- ≥ **le nettoyage et la désinfection des locaux et matériels ;**
- ≥ **la formation, l'information et la communication.**

Table des matières

<u>Introduction : Le virus.....</u>	<u>3</u>
<u>L'origine du virus.....</u>	<u>3</u>
<u>Les symptômes.....</u>	<u>4</u>
<u>La transmission.....</u>	<u>5</u>
<u>La maladie se transmet :.....</u>	<u>5</u>
<u>Référent « Sanitaire » de l'établissement.....</u>	<u>5</u>
<u>Mesures de prévention générale pour le collaborateur.....</u>	<u>6</u>
<u>Information et formation :.....</u>	<u>6</u>
<u>EPI (Eléments de Protection Individuels).....</u>	<u>7</u>
<u>Conditions d'entrée dans l'établissement :.....</u>	<u>7</u>
<u>Gestion des flux : objectif : éviter les croisements, les rassemblements.</u>	<u>8</u>
<u>Affichages :.....</u>	<u>9</u>
<u>Arrivée :.....</u>	<u>10</u>
<u>Ventilation des locaux.....</u>	<u>10</u>
<u>Poste accueil :.....</u>	<u>11</u>
<u>Poste bar :.....</u>	<u>11</u>
<u>Préparation des commandes alimentaires :.....</u>	<u>12</u>
<u>Organisation des anniversaires :.....</u>	<u>12</u>
<u>Organisation des ateliers :.....</u>	<u>12</u>
<u>Sanitaires :.....</u>	<u>13</u>
<u>Protocole de nettoyage de la salle et des installations de jeux :.....</u>	<u>13</u>

Introduction : Le virus

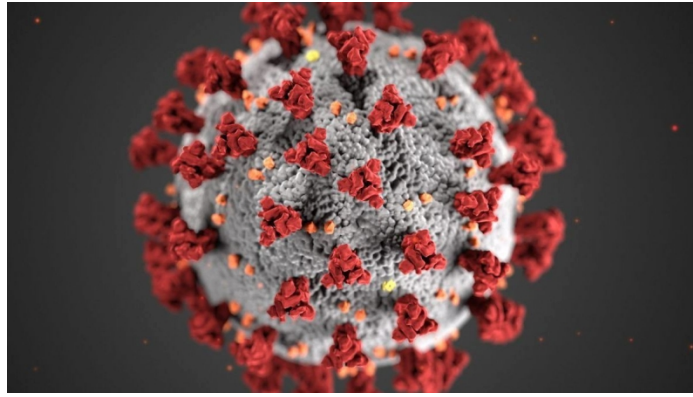
[\[Source : COVID-19 – Gouvernement\]](#)

L'origine du virus

Le virus identifié en janvier 2020 en Chine est un nouveau coronavirus, nommé SARS-CoV-2. La maladie provoquée par ce coronavirus a été nommée COVID-19 par [l'Organisation mondiale de la Santé](#) - OMS. Depuis le 11 mars 2020, l'OMS qualifie la situation mondiale du COVID-19 de pandémie ; c'est-à-dire que l'épidémie est désormais mondiale. Les coronavirus sont une famille de virus qui provoquent des maladies allant d'un simple rhume (certains virus saisonniers sont des coronavirus) à des pathologies plus sévères (comme les détresses respiratoires du MERS, du SRAS ou du COVID-19).

Le COVID-19 est dangereux pour les raisons suivantes :

- Il est très contagieux : chaque personne infectée va contaminer au moins 3 personnes en l'absence de mesures de protection.
- Une personne contaminée mais qui ne ressent pas encore de symptômes peut contaminer d'autres personnes.
-



[Illustration du nouveau coronavirus, Covid-19 - Mars 2020 / © MaxPPP]

Les symptômes

Le COVID-19 peut se manifester par :

- ✓ La fièvre ou la sensation de fièvre (frissons, chaud-froid).
- ✓ La toux.
- ✓ Des maux de tête, courbatures, une fatigue inhabituelle.
- ✓ Une perte brutale de l'odorat (sans obstruction nasale), une disparition totale du goût, ou une diarrhée.
- ✓ Dans les formes plus graves : difficultés respiratoires pouvant mener jusqu'à une hospitalisation en réanimation voire au décès.

La transmission

La maladie se transmet :

- ✓ Par projection de gouttelettes (comme les postillons) contaminées par une personne porteuse : en toussant, éternuant ou en cas de contacts étroits en l'absence de mesures de protection (distance physique, mesures barrières, port du masque). Les gouttelettes contaminées sont inhalées par la personne saine, et déclenchent la maladie.
- ✓ Par contact direct physique (poignée de main, accolade, bise...) entre une personne porteuse et une personne saine. Le virus est

ensuite transmis à la personne saine quand elle porte ses mains à la bouche.

- ✓ Par contact indirect, via des objets ou surfaces contaminées par une personne porteuse. Le virus est ensuite transmis à une personne saine qui manipule ces objets, quand elle porte ses mains à la bouche.

La meilleure des protections : les mesures barrières et les mesures de distanciation physique.

Référent « Sanitaire » de l'établissement

Le référent est en charge du contrôle permanent de l'application des règles sanitaires instaurées au sein de l'établissement GRENADINE ET CRAYONNADE.

Nom, Prénom	Fonction	Tel portable	Courriel
BERNADET Julie	Gérante	06 77 84 44 16	julie@grenadine-et-crayonnade.fr

Le référent aura en charge :

- ✓ La mise en action du plan de maintien d'activités et son adéquation avec les mesures du gouvernement,
- ✓ L'actualisation du plan de maintien d'activité et du DUERP,
- ✓ Le contrôle de l'application des mesures de prévention,
- ✓ L'information et la formation du personnel,
- ✓ La gestion des stocks des matériels de protections,
- ✓ L'information auprès de la clientèle.

Mesures de prévention générale pour le collaborateur

En tant qu'employeur, « il [nous] appartient de prendre toutes les mesures propres à préserver la santé et la sécurité des travailleurs »

(articles L.4121-2 et R.4424-2 du code du travail) ». Et nous devons « adapter la prévention des risques identifiés en tenant compte du changement de circonstance et tendre à l'amélioration de la situation existante (art. L.4121-1 du code du travail) ».

Le PSS a donc une incidence sur le document unique d'évaluation des risques (DUER) : « l'employeur prend des mesures de prévention » (art. R.4422-1 du code du travail), « lorsque l'exposition des travailleurs à un agent biologique dangereux ne peut être évitée » (art. R.4424-3 du code du travail).

Le référent doit inviter ses collaborateurs présentant des symptômes à ne pas se rendre sur le lieu de travail et à consulter un médecin sans délai, se faire dépister sur prescription de celui-ci et s'isoler.. Si le collaborateur présente des symptômes sur le site, l'isoler de tout contact, lui faire porter un masque et des gants et lui demander de consulter un médecin.

Information et formation :

Les points suivants sont mis en place :

- Information préalable des collaborateurs de la réouverture et des dispositions prises par l'établissement.
- Présentation du répertoire des protocoles et de son fonctionnement : par poste/activités/espace, fréquence, produits...

EPI (Eléments de Protection Individuels)

La totalité des EPI est fournie aux collaborateurs de Grenadine et Crayonnade, et les stocks sont vérifiés régulièrement. Les collaborateurs sont informés en amont sur la bonne pratique d'utilisation des EPI.

EPI	Postes	Préconisations
Masques	Accueil	Utilisation des masques alternatifs à usage

	Bar Salle	non sanitaire de classe 1 pour les collaborateurs en contact avec les visiteurs.
Blouses	Entretien	
Gants alimentaires jetables à usage unique	Salle Snack	
Gants plastique épais	Entretien	
Charlottes	Snack	
Ecran plastique de protection	Accueil Bar	
Tous les EPI		Vérification des stocks.

Conditions d'entrée dans l'établissement :

Port du masque obligatoire pour chaque adulte/plus de 12 ans en circulation dans l'établissement.

Lavage des mains obligatoire pour chaque personne entrant dans l'espace de jeux.

Gestion des flux : objectif : éviter les croisements, les rassemblements.

- **Distinction entrées / sorties.** Les locaux ont été spécifiquement adaptés avec création d'une ouverture sur la terrasse pour création d'une nouvelle entrée et distinction des flux de visiteurs : les entrées et sorties ne se croisent désormais plus.

- **Marquage au sol des sens de circulation** à l'intérieur du parc
- **Limitation du nombre de personnes présentes à un instant T :**

Double approche :

- 1) 1 personne pour 4 m2 (source : plan de déconfinement général du Gouvernement). superficie total 595 m2 – surface de jeux (c'est à dire surface totale – cuisine – sanitaires – espaces de rangement) = 510 m2. Respect des consignes gouvernementales : 1 personne pour 4 m2. Soit un accueil théorique maximum de *127 clients à un instant T*, enfants et parents confondus. Le nombre de personnes

entrant est donné instantanément par la caisse et permet d'assurer le respect de cette contrainte.

- 2) calcul du nombre d'enfants par zones de jeux
- identification des zones d'atelier pour les enfants sur les espaces de jeux → nombre d'enfants par atelier / identification des espaces pour les enfants.

Loisirs créatifs : marquage sur la table et les différentes zones créatives.

→ nombre d'enfants : 18

Contrôle : Superficie : 90 m². 1 personne pour 4 m² → 22,5 personnes. Notre disposition est plus contraignante : ok.

Playmobils : marquage sur le sol face aux tables des différents univers.

→ nombre d'enfants : 11

Contrôle : Superficie : 62,5 m². 1 personne pour 4 m² → 15,5 personnes. Notre disposition est plus contraignante : ok.

Jeu du Chantier : 2 enfants chariot, 1 enfant tapis, 1 enfant maisonnette, 3 enfants brouettes et construction.

→ nombre d'enfants : 7

Contrôle : Superficie : 90 m². 1 personne pour 4 m² → 22,5 personnes. Notre disposition est plus contraignante : ok.

Jeux extérieurs :

Jeux d'eau : 4 sur jeux d'eau autour de la table, 1 sur jeu d'eau vertical.

Dinette : 2 enfants.

→ nombre d'enfants : 7 enfants.

Véhicules intérieurs et extérieurs : 5 enfants.

- Total : 48 enfants + de 2 ans.

Crèche : 36 m² → $36/4 = 9$ personnes max.

soit 4 enfants et leur parents.

TOTAL : 52 enfants maximum dont 4 de moins de 2 ans.

Généralement 1 adulte pour 1 enfant soit 104 personnes.

→ **choix le plus drastique entre les 2 options, soit limitation à un instant T de 52 enfants et 104 personnes en tout.**

Mise à disposition dans le parc de disques de 1 m de diamètre pour figurer à disposition de chaque enfant.

Affichages :

Les affichages suivants sont mis en place :

a) A l'attention des clients :

- Affichage des mesures sanitaires gouvernementales ([gestes barrières](#), [règles de distanciation physique](#), [port du masque](#), ...) à destination des adultes, et des enfants avec une communication adaptée à leur âge aux endroits stratégiques : entrée/accueil, caisse, sanitaires, zone restauration, zone de Jeux.
- Affichage des règles mises en place au sein de l'établissement à l'entrée.
- Au-dessus des points d'eau : affichage de la procédure lavage des mains, adultes et enfants.

b) A l'attention des collaborateurs :

- Affichage des mesures sanitaires gouvernementales ([gestes barrières](#), [règles de distanciation physique](#), [port du masque](#)).
- Affichage de la procédure de lavage des mains.
- Affichage de la procédure nettoyage poste caisse et TPE.
- Affichage des gestes élémentaires au quotidien.

Arrivée :

Mesures
Signalétique au sol pour les sens de circulation
Affichage les mesures sanitaires mises en place au sein de l'établissement.
Mise à disposition de gel hydroalcoolique.
Suppression des présentoirs, prospectus ou affichettes.

Ventilation des locaux

- Le local présente les caractéristiques :
- d'être un carré de plain pied et sans cloison autre que pour les sanitaires et la cuisine, et donc être particulièrement bien ventilable,
- d'avoir une façade entièrement ouvrable sur l'extérieur (terrasse sécurisée avec 3 portes sectionnelles pour une ouverture de 9 m² chacune) et 2 grandes ouvertures sur une autre façade
- d'être équipé de 4 ventilateurs industriels au plafond pour un fort brassage de l'air.
- Par conséquent :
- le local sera ventilé 10 min avant l'ouverture au public puis le soir après la fermeture au public pendant le nettoyage des locaux (1 heure environ).
- les ouvertures seront actionnées pendant toute la durée de l'ouverture au public pour un local aéré en permanence.
- si les conditions extérieures ne permettent pas cette aération continue (forte pluie, vent violent, forte canicule, grand froid,..), aération du local durant 10 min toutes les 2 heures.
- Par ailleurs, le bon fonctionnement de la ventilation électrique (VMC sanitaires, ventilateurs) est contrôlé quotidiennement.

Poste accueil :

Mesures
Affichage des protocoles sanitaires de lutte contre la pandémie COVID-19: « Gestes barrières », « Hygiène des mains » et « Distanciation ».
Respect des règles de distanciation physique entre l'hôtesse d'accueil et les visiteurs : séparation en plexiglass / visières et/ou masques / marquage au sol et/ou rubalise ou autre moyen/équipement permettant le respect de la distanciation physique.
Mise à disposition de gel hydroalcoolique.
Désencombrement des postes d'accueil et de travail permettant un nettoyage régulier rapide.
Privilégier le paiement par CB et sans contact
Protocole de nettoyage (TPE, Caisse, comptoir) régulier.

Poste bar :

- Affichage des protocoles sanitaires de lutte contre la pandémie COVID-19: « Gestes barrières », « Hygiène des mains » et « Distanciation ».
- Mise à disposition de 2 spots de gel hydroalcoolique sur le bar
- Respect des règles de distanciation physique entre l'hôtesse d'accueil et les visiteurs :
 - port du masque (personnel Grenadine et clients adultes)
 - distance bar / clients : 1 mètre assuré (taille du bar) et port du masque obligatoire : pas de plexiglass
- Respect des règles de distanciation entre les visiteurs
 - marquage au sol devant le bar permettant le respect de la distanciation physique.
- Mise en place d'un cheminement : prise de commande et retrait de commande distanciés ; espace dédié pour le dépôt des plateaux sales.
- Préparation en amont des couverts avec serviette autour des surfaces en contact avec les aliments.
- Les commandes (plateaux ou autres) ne passent pas de main en main, mais sont posées puis récupérées.
- Désencombrement des postes de travail permettant un nettoyage régulier et rapide.

Préparation des commandes alimentaires :

- une seule personne simultanément dans la cuisine
 - Protocole Réception de marchandise : retrait systématique des suremballages, nettoyage au vinaigre ménager des emballages.
- Protocole de nettoyage de la cuisine.

Organisation des anniversaires :

- Limité à 10 enfants max (organisation du goûter/reco écoles)
- Adultes accompagnant : limités à 2
- Dépose et récupération des enfants à la fin de l'anniversaire : les parents restent le moins de temps possible.
- tablées pour le goûter d'anniversaire : lavage des mains obligatoire avant de rentrer dans la salle et avant de repartir aux jeux.
- Tablées de 10 enfants ok (source : déconfinement restauration : *"Les personnes qui auront choisi de dîner ou de déjeuner ensemble pourront s'asseoir à la même table dans la limite d'une capacité maximale de 10 par table"*, a précisé Edouard Philippe).
- Suppression du « rituel de soufflage de bougies »

- Respect de l'utilisation individualisée des verres, assiettes et couverts : grâce à un marquage pour chaque enfant.
- Suppression de la boum et du lancer géant de confettis incompatible avec la distanciation sociale.
- pas d'animations proposées car incompatibles avec la distanciation sociale.

Organisation des ateliers :

Respect gestes barrière :

- lavage mains avant et après les ateliers, enfants et encadrants.
- port du masque pour l'encadrant et les adultes accompagnant (baby gym).
- Pas de contact entre les participants (séparation de 1m (Anglais, BBY GYM) ou 5 m (Cirque, Zumba).
- Cours en extérieur dès que cela est possible.
- Pas de cours de plus de 10 personnes (Cirque et Zumba).
- Désinfection du matériel.
- Risque de toucher les enfants (Cirque) : port de gants par l'encadrant ou désinfection au gel hydroalcoolique systématique.
- **Baby Gym** : désinfection des modules, pas de contact entre l'encadrant (Elisa) et le couple parent enfant. Chaque parent est responsable de garantir la distanciation sociale pour son enfant.

Sanitaires :

- Protocole de lavage des mains pour adultes et enfants.
- Déconnexion des sèche-mains par ventilation (conformément au protocole gouvernemental), retrait temporaire des serviettes lavables. Installation de distributeurs de serviettes jetables dans les 2 sanitaires.
- Nettoyage fréquent toutes les heures des zones de contact (cuvette, poignées, lavabo...) à la solution virucide / bactéricide.
- Limitation du nombre de personnes dans les sanitaires : 2 personnes en sanitaires communs. File d'attente marquée dans le SAS.

Protocole de nettoyage de la salle et des installations de jeux :

- Durant la période d'ouverture au public :
 - aération permanente si possible, sinon 10 min toutes les 2 heures
 - désinfection des jeux, poignées,... toutes les 2 heures par produit bactéricide / fongicide / virucide – contact alimentaire et sans rinçage, efficacité de contact 5 min, utilisé en crèches, écoles et accueil de loisirs, norme EN14476,

- sanitaires : visite et nettoyage chaque heure (idem protocole actuel)
- retrait des petits jeux difficilement lavables en journée (petits légos,....), des jeux de société, des BD et magazines, des déguisements ; pas de maquillage proposé. Restriction du nombre de pièces pour certains jeux (Kapla limités à 150 pour nettoyage facilité,).
- Après la fermeture :
 - aération / ventilation totale
 - aspiration de tout l'espace en intégralité (idem protocole actuel)
 - lessivage sol au produit bactéricide / fongicide / virucide contre Coronavirus, utilisé par écoles et crèches,
 - désinfection des jeux par produit bactéricide / fongicide / virucide
 - contact alimentaire et sans rinçage, efficacité de contact 5 min, utilisé en crèches, écoles et accueil de loisirs, norme EN14476.