

**VILLE de MEZE**  
**Centre d'Accueil et de Restauration**  
**"Le TAURUS "**  
**15 Rue de la Méditerranée**  
**34140 MEZE**  
Tél. : 04-67-18-34-34 Fax : 04-67-18-34-35  
Mail : [letaurus@ville-meze.fr](mailto:letaurus@ville-meze.fr)  
Site web: [www.le-taurus.fr](http://www.le-taurus.fr)



Mèze le 22 Juin 2020

# **PROTCOLE SANITAIRE**

## **Centre d'Accueil et de Restauration Municipal**

### **LE TAURUS**

#### **CADRE JURIDIQUE**

Le décret n° 2020-759 du 21 juin 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire encadre la reprise des activités des accueils collectifs de mineurs avec hébergement.

#### **DUREE DE LA MESURE :**

Ce protocole est mis en œuvre à compter du 01 juillet 2020 et jusqu'à nouvel ordre. La situation sera régulièrement évaluée afin d'adapter, le cas échéant, le cadre d'organisation d'accueil

## ➤ **Mesures générale :**

- Fléchage et marquage au sol dans la salle de restauration
- Affichage des mesures préventives dans les lieux communs.
- Port du masque et lavage des mains régulier de nos agents.
- Respect du protocole de gestion du risque en cas de suspicion de contagion Covid-19.
- Mise à disposition à l'accueil d'un thermomètre.
- Un nettoyage des sols et des grandes surfaces est réalisé au minimum une fois par jour.
- Un nettoyage désinfectant des surfaces les plus fréquemment touchées dans les espaces communs (comme les poignées de portes) est réalisé au minimum une fois par jour.
- Des points d'eau en nombre suffisant pour permettre le lavage des mains sont accessibles dans les bâtiments.
- La présence de savon en quantité suffisante pour les enfants L'approvisionnement en équipements et produits nécessaires à l'hygiène est une priorité (savon liquide, essuie-mains à usage unique, poubelles à ouverture non manuelle).
- Le lavage à l'eau et au savon pendant 20 à 30 secondes, avec un séchage soigneux, de préférence avec une serviette en papier jetable.
- L'organisateur (client) doit prévoir des règles spécifiques pour l'accueil et le départ permettant de respecter les règles de distanciation physique et d'éviter les attroupements notamment au début et à la fin du séjour.
- Les fenêtres des salles et des chambres doivent être ouvertes le plus fréquemment possibles pour augmenter la circulation de l'air.

## ➤ **Le port du masque (masques grand public)**

- Le port du masque est obligatoire à l'intérieur des bâtiments (restauration, hébergement et espace de vie commune) pour toute personne de plus de 11 ans.
- Le port du masque n'est pas requis pour les mineurs moins de 11 ans sauf lorsqu'ils présentent des symptômes d'infection à la covid-19 ; auquel cas, ils sont isolés, munis d'un masque adapté, dans l'attente d'une prise en charge médicale.
- Les masques sont fournis par les organisateurs (clients) pour l'ensemble des membres du groupe présent sur le lieu du séjour (les encadrants et les mineurs.)

## ➤ **La restauration:**

- Du gel hydro alcoolique sera mis à disposition à l'entrée de la salle de restauration et de l'escalier d'accès à l'hébergement
- Un marquage au sol avec une distance d'un mètre est matérialisé dans la zone d'attente : hall et le long du self.
- Un sens de circulation est préconisé pour éviter les croisements
- Les horaires de passage au self est défini pour chaque groupe pour limiter les attroupements
- Plage horaire des repas étendue :
  - Petit déjeuner : 8h00 à 9h30
  - Déjeuner : 12h00 à 13h00
  - Dîner : 19h00 à 20h00
- L'aménagement des tables est prévu pour assurer la distanciation physique entre les groupes constitués de plus de 15 personnes (respect d'une distance de 1 mètre linéaire entre 2 tables de
- Les règles d'hygiène et gestes barrières sont affichés dans les salles de restauration.
- Le lavage des mains ou l'utilisation de lotion hydro alcoolique doit être effectué avant le passage au self et après le repas.
- Un nettoyage et désinfection (sols, tables et surfaces des espaces de restauration) est réalisé au minimum une fois par jour et/ou après chaque service.

### Fonctionnement du self :

- Self simplifié avec une seule entrée en barquette, le plat est servi par le personnel de restauration
- le pain sera proposé avec une pince
- Les couverts sont pré-emballés avec la serviette
- Un agent est présent dans la salle pour veiller au bon déroulement des procédures mises en place et pour le réapprovisionnement à table (eau, pain, rabe...)

### Temps du repas

- Il est recommandé de limiter au maximum les déplacements une fois assis à table.

### Fin du repas :

- A son départ, le client dépose son plateau dans le chariot mis à sa disposition près de la zone de sortie avant de quitter le restaurant
- La désinfection des salles et des matériels utilisés par le mineur ou l'encadrant devront être effectués selon les prescriptions qui seront définies par les autorités sanitaires.

➤ **L'hébergement:**

- Du gel hydro alcoolique est mis à disposition à l'entrée de l'escalier d'accès à l'hébergement
- Le nombre de lit par chambre est fonction du respect des règles de distanciation physique.
- Une distance de 1m entre chaque lit est respectée.
- L'utilisation de lit superposé est possible, à la condition de coucher tête-bêche.
- Les chambres devront être aérées plusieurs fois par jour.
- Le nettoyage des chambres sera réalisé en l'absence des résidents. Il sera demandé à chaque utilisateur de ranger ses affaires personnelles afin que nos équipes n'aient pas à y toucher.
- Le nettoyage désinfection des sanitaires et douche ce fait 2 fois par jour pendant la période d'activité des clients.
- LAVAGE DES MAINS CONSEILLE AVANT ET APRES UTILISATION DES SANITAIRES

LES ORGANISATEURS (clients) s'engagent à respecter et faire respecter le présent protocole aux membres de leur groupe les consignes les concernant