PROTOCOLE D'HYGIENE DU 1055 DE BOURG

GÉNÉRAL

À la date du 31 Mai 2020

Le 1055 de Bourg-en-Bresse **s'engage à servir des produits et services de qualité** dans le **respect de règles strictes d'hygiène**, et cela à chaque instant.

Un cahier des charges est appliqué quotidiennement pour vous garantir des produits de qualité. **Chaque espace dispose d'une fiche de suivi** qui permet à l'agent d'être optimal. **Chaque fiche est pointée** à chaque fermeture/ouverture par un responsable qui vérifie les différentes étapes du protocole **et est répertoriée et conservée.**

Au quotidien, c'est plus de 100 points de contrôles effectués.

Le 1055 se doit d'être transparent, c'est pour cela que **chaque client** est en droit de demander de **consulter le suivi quotidien de nos protocoles d'hygiène**.

Etant à l'écoute de nos clients, vous pouvez envoyer vos remarques et/ou recommandations à : bourg@1055.fr

CUISINE

AFFICHAGE

Les règles élémentaires d'hygiène et qualité des produits sont affichés à plusieurs endroits dans la cuisine pour permettre au personnel du 1055 d'être le plus exigeant possible :

- Les dangers microbiologiques
- Les dangers physiques et chimiques
- Liste des allergènes majeurs
- Températures réglementaires
- Protocole de lavage des mains

CONTRÔLES

Des points de contrôles sont effectués au quotidien via le logiciel e-pack.

- Contrôle des marchandises à la réception *(DLC, Etiquettes, T° …)*
- Enregistrement des T° de stockage positives et négatives
- Vérifications des huiles de friture
- Enregistrement du refroidissement
- Nettoyage / désinfection de la cuisine après chaque service selon un protocole strict.

Les contrôles sont effectués au minium deux fois par jour.

TENUE VESTIMENTAIRE

Pour ne pas engendrer de risques de contamination des produits :

- Toute personne travaillant en cuisine doit avoir une hygiène corporelle parfaite et porter des vêtements 1055 en parfait état de propreté et changés aussi souvent que nécessaire.
- Toute personne travaillant en cuisine doit porter un calot.
- Le port de bijoux, en cuisine est proscrit, toutefois l'alliance est tolérée *(bracelets, bagues, montres, boucles d'oreilles etc..)*

LAVAGE DES MAINS

Toute personne travaillant en cuisine doit se laver les mains et les avant-bras :

- Arrivée et changement de poste de travail
- Une fois touché des aliments
- Après avoir réceptionné des livraisons de matières premières
- Après une toux, après avoir éternué ou s'être mouché
- Après s'être touché le visage
- Après chaque étape délicate de la préparation (face, assemblage etc…)

- Après chaque changement de poste
- Après / avant chaque repas
- Après être passé aux W-C

Vous pouvez consulter nos protocole e-pack par demande à : bourg@1055.fr

BAR / KIOSQUE

Le comptoir du bar et les tabourets sont nettoyés à chaque ouverture / fermeture.

Les plateaux sont nettoyés à chaque fin de service.

Les étagères du bar ainsi que les frigos sont nettoyées au minium 3 fois par semaine.

A chaque fermeture, le protocole suivant est appliqué et est pointé par un responsable :

BAR

- Nettoyage de l'espace cocktail
- Nettoyage des machines à soda
- Nettoyage des tireuses à bières
- Nettoyage des pompes et bouteilles à sirop
- Nettoyage des machines à café *(Bacs + grilles + nettoyage complet de la machinerie)*
- Nettoyage des plateaux de service
- Nettoyage des iPads, caisses, TPE
- Nettoyage des cartes boissons et cocktails
- Nettoyage des poignées des frigos
- Nettoyage du lave-verre *(filtre + grilles)*
- Vider les poubelles = Déchets, cartons / recyclables, verres
- Ranger les bouteilles consignes en réserve

KIOSQUE

- Nettoyage de : crêpière / machine à café / machine à pop corn
- Nettoyage et rangement de la vaisselle / plateaux
- Nettoyage des bouteilles de sirop
- Nettoyage des frigos

- Nettoyage des vitrines / plexiglas des gourmandises
- Nettoyage des plans de travail et des espace en libre service
- Nettoyage des caisses / imprimantes / iPads / TPE
- Nettoyage des cloisons / meubles
- Changement des sacs des poubelles

BRASSERIE

A chaque fermeture, le protocole suivant est appliqué et est pointé par un responsable :

- Nettoyage des tables service / limo / bowling / billard
- Nettoyage des chaises et des tabourets
- Nettoyage extérieur des vitrines à dessert

- Nettoyage intérieur des vitrines à dessert une fois par semaine.

LOISIRS

A chaque fermeture, le protocole suivant est appliqué et est pointé par un responsable :

ACCUEIL

- Nettoyage des tables et chaises
- Changement des sacs des poubelles
- Tri pour jeter les cartes brasserie / boissons abîmées ou sales
- Nettoyage des poubelles *(contour / plateau)*

Une fois par semaine, le protocole suivant est appliqué et est pointé par un responsable :

- Nettoyage des écrans d'ordinateur et des caisses
- Nettoyage des jeux d'arcades
- Nettoyage de la vitre du baby foot et des poignées
- Nettoyage vitre / fauteuils de Mario Kart
- Nettoyage des banques en aluminium et des plateaux en granit
- Nettoyage des téléphones

KID PARK

L'aire de jeux et nettoyé et désinfecté dans son intégralité chaque lundi matin. Le 1055 met à disposition des clients des distributeurs de savon bactéricide et des essuis-tout.

- Nettoyage des mousses noires de protection des jeux
- Nettoyage des boules en dehors de l'aire de jeux
- Nettoyage des voitures électriques
- Nettoyage du carré destiné au moins de 3 ans
- Nettoyage des jeux d'arcades
- Nettoyage des couvercles des poubelles
- Nettoyage des casiers et des portes
- Nettoyage des tables et des chaises
- Nettoyage des cloisons noires
- Changement des sacs des poubelles et désinfection des couvercles

ESPACE BOWLING

Trois fois par semaine, le protocole suivant est appliqué et est pointé par un responsable :

- Désinfection et rangement des boules

Port obligatoire d'un masque de protection et gants pour le personnel du 1055

- Désinfection des chaussures

Port obligatoire d'un masque de protection et gants pour le personnel du 1055

- Désinfection des tables / râteliers / rangement des meubles

TRAMPOLINE PARK / ESCALADE LUDIQUE

- Nettoyage et rangement des ballons de Dodge ball à chaque fermeture
- Nettoyage des casiers *(Intérieur + extérieur)* deux fois par semaine
- Nettoyage des bancs à chaque fermeture
- Nettoyage des parois / vitres de l'escalade ludique une fois par semaine
- Ramassage des détritus au bord des casiers à chaque fermeture

** Une entreprise extérieure est en charge du nettoyage des sols de cet espace ainsi que l'aspiration des moquettes et trampolines.*

ESPACE BILLARD

A chaque fermeture, le protocole suivant est appliqué et est pointé par un responsable

- Nettoyage des queues
- Nettoyage des bords de chaque table de billard
- Nettoyage des tables et chaises
- Changement des sacs des poubelles

LASER GAME / VR

- Nettoyage des gilets et armes une fois par semaine
- Nettoyage de la rampe d'escalier menant à la salle de VR une fois par semaine

MANIPULATION / PRODUITS

A chaque manipulation de produits destinés à la consommation, le personnel du 1055 doit obligatoirement porter des gants à usage unique.

Chaque produit « ouvert », concernant le bar / kiosque, doit être daté et est jeté obligatoirement sous 48h.

LAVAGE DES MAINS

Ce protocole est valable pour chaque personne travaillant au 1055 de Bourg et est affiché dans chaque espace nécessitant un lavage des mains régulier.

Toute personne doit avant chaque prise de poste et au minimum une fois par heure ou sur l'indication du responsable de service, se laver les mains et les avant-bras.

Le protocole est le suivant :

- Lavage à l'eau tiède
- 1 ou 2 doses de savon bactéricide
- Savonnage des mains et des avant-bras pendant au minimum 30 secondes pour que le produit agisse
- Rinçage à l'eau tiède pour éliminer toute tracer de produit
- Séchage avec un essuie-mains à usage unique

Cette opération est renouvelée aussi souvent que nécessaire.

TENUE VESTIMENTAIRE

Pour ne pas engendre de risques de contamination des produits et des espaces de loisirs :

- Toute personne travaillant dans le complexe de loisirs 1055 Bourg doit avoir une hygiène corporelle parfaite et porter des vêtements 1055 en parfait état de propreté et changés aussi souvent que nécessaire.

Ces tenus doivent être :

- Portées exclusivement dans le cadre de l'activité professionnelle au 1055 Bourg
- Stockées dans un endroit propre, ne pas être en contact avec du linge sale
- Le port de tenue avec des manches longues, autres que les vêtements 1055 est proscrite dans le complexe.
- Le porte de tenue autres que les uniformes du 1055 est proscrite en cuisine

LINGES

Au minimum 2 fois par jour, le linge (Torchons / tenues …) est envoyé au lavage.

Le personnel du 1055 privilégie les essuies-mains à usage unique.

SOCIETE EXTERIEURE

Le 1055 de Bourg fait appel aux services d'une société extérieure indépendante qui à la charge, chaque matin avant l'ouverture, de nettoyer entièrement le complexe (sols / kid park / trampoline Park / toilettes).

Un cahier de suivi quotidien et de relation avec l'entreprise extérieure est mis en place et chaque matin avant l'ouverture, le responsable présent le vérifié point par point.

PROTOCOLE D'HYGIENE DU 1055 DE BOURG

COVID-19

PLAN SANITAIRE COVID-19
ESPACE 1055

1. Le personnel du 1055 de Bourg-en-Bresse
2. Accès et consignes du complexe à la réouverture
3. Protocole d'hygiène
4. La brasserie
5. Les activités
6. Terrasse

À la date du 31 Mai 2020

1. Le personnel du 1055

Nous fournirons, à l'ensemble de notre personnel, des **MASQUES homologuées avec port obligatoire** en quantité suffisante afin que le renouvellement de ces protections puisse se faire régulièrement.

Nous mettrons en place un système d'alerte toutes les 30 minutes permettant d'indiquer au personnel qu'il est venu le moment de se laver les mains. Afin de garder notre esprit festif, nous privilégierons une musique ou un jingle qui servira de signal en remplacement de l'alarme.

Les vestiaires, sanitaires et tout espace leur étant accessibles seront désinfectés de la même manière que les espaces clients. **De plus, un affichage est mis en place leur demandant de se rendre uniquement 1 par 1 dans leur vestiaire et rappellera de respecter en toute occasion la distanciation sociale de 1 mètre entre chaque individu**. Cela concerne aussi les pauses ainsi que les repas.

Nous nous engageons, bien évidemment, à leur rappeler, aussi souvent que nécessaire, les gestes barrières et l'importance de leur respect.

2. Accès et consignes du complexe à la réouverture

Nous mettrons à disposition de notre clientèle du gel hydroalcoolique à chaque « entrée d'activité » de notre complexe. Nous mettrons également de la PLV dans les différentes zones du 1055 de Bourg indiquant les règles sanitaires pour éviter la propagation du virus COVID-19.

5 totems de gel hydroalcoolique avec déclenchement sans contact seront à disposition des clients ainsi que du savon nécessaire au lavage des mains et cela, **à chaque point d'eau qui leur est accessible.**

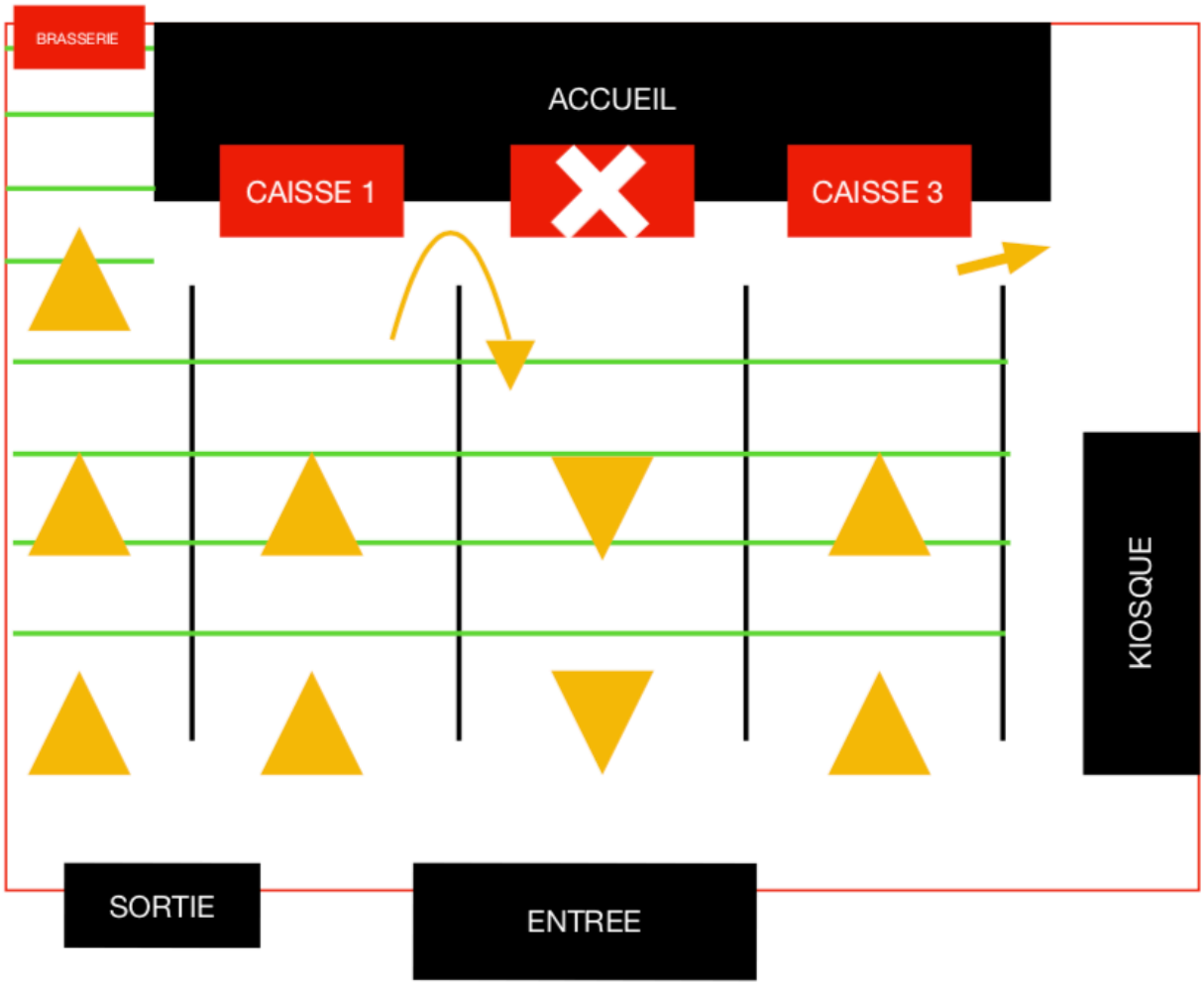
Voici les consignes que nous donneront aux futurs clients du 1055 de Bourg, de façon générale :

- Le port du masque est obligatoire en déplacement dans le complexe
- Désinfection obligatoire des mains en entrant dans le complexe et en sortant de chaque activité
- Le respect des consignes liées aux gestes barrières données par le personnel du 1055
- Le port de chaussettes obligatoires dans le Kid Park et trampoline Park
- Respect des marquages au sol pour le respect des consignes de distanciation sociale
- Sens de circulation

Sens de circulation : l'entée des clients dans notre complexe se fera par une seule entrée via notre SAS d'accueil. La sortie, elle, se fera par notre porte de secours. Ce système nous permettra de créer un sens de circulation et donc, d'éviter au maximum les contacts.
Ce sens de circulation sera indiqué par un affichage qui rappellera aussi les gestes barrières.

Une fois arrivée dans le complexe, le client accède à un grand hall. A la réouverture du complexe, **nous diviserons le hall par 4** à l'aide de guides files ce qui permettra de créer des files d'attente. **Il sera interdit de faire demi-tour** dans ces files d'attente, la sortie se fera soit par le côté droit pour conserver le sens de circulation du complexe.

Plan d'entée du 1055 COVID-19 - Accueil



3. Protocole d'hygiène

Nous avons mis en place un protocole d'hygiène concernant chaque espace d'activités et alimentaires du complexe. **Ce nouveau protocole qui sera effectif dès la réouverture** des portes, **comporte plus de 100 points supplémentaires à appliquer strictement par notre personnel et vérifiés plusieurs fois dans la journée** par les responsables du 1055 de Bourg.

A ce titre, comme expliqué plus haut, nos locaux seront désinfectés régulièrement, les meubles et plan de travail nettoyés plusieurs fois par jour à l'aide de produit virucide.

Le 1055 se doit d'être transparent, ce protocole d'hygiène sera accessible en ligne et/ou à l'accueil du complexe et les différents points de contrôles pourront être consultés par les clients.

Par ce système, notre complexe sera intransigeant sur les différentes consignes sanitaires pour préserver la santé de tous.

4. La brasserie

Le 1055 de Bourg, ouvert depuis décembre 2019 dispose d'une brasserie et d'un service de limonaderie. Nous avons grâce à la taille du complexe, une brasserie pouvant recevoir habituellement 180 couverts et 32 couverts avec les tables de limonades devant l'espace bowling.

À partir de la réouverture de la brasserie, voici ce que nous appliquerons :

- 112 couverts au lieu de 212 couverts par service
- File d'attente brasserie pour faire respecter les 1M de distance
- Sens de circulation
- Séparation de la salle en 4 rangs avec un serveur dédié
- Commande et encaissement uniquement à la table *(Pas de commande au bar)*

Le marquage au sol sera mis en place dans la file d'attente de la brasserie pour faire respecter les 1M de distance. Le responsable de salle présent pendant le service placera les clients un par un dans les différents rangs avec un sens de circulation très précis. **Les clients ne se croiseront pas dans la brasserie.**

Les serveurs du 1055 porteront des masques. Un investissement de plusieurs torpilleurs sera fait pour limiter le contact avec la vaisselle.

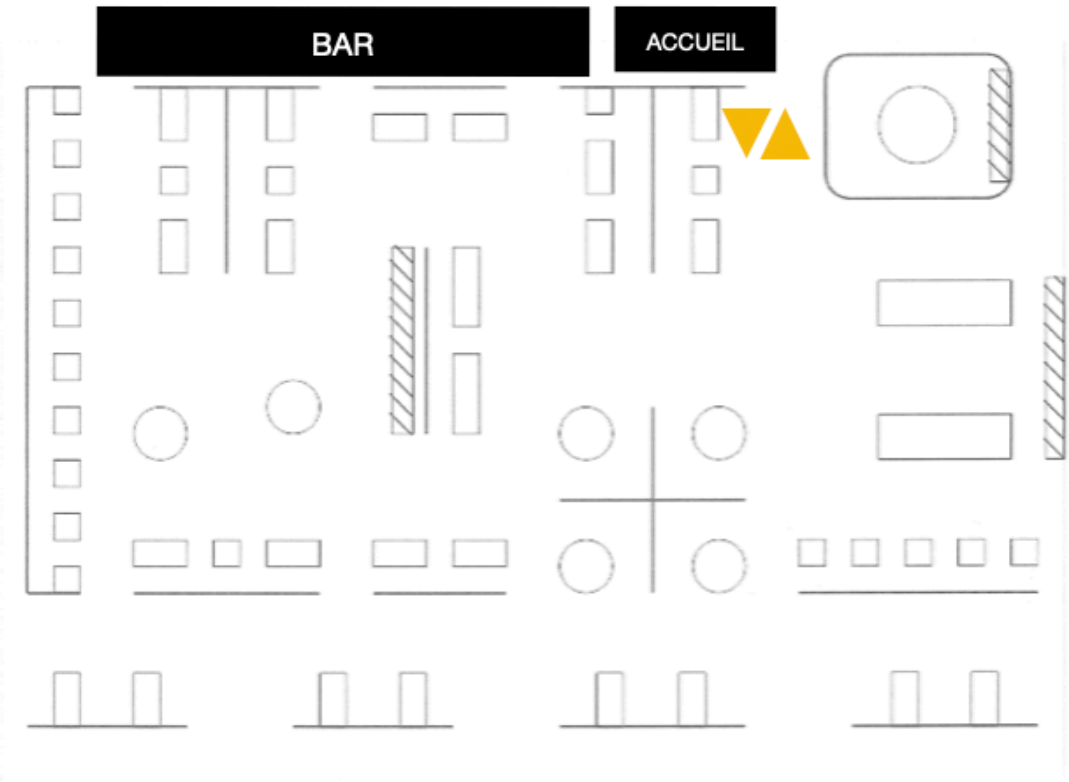
Nous imposerons un horaire de service aux clients et un horaire de libération de la table.

Exemple :

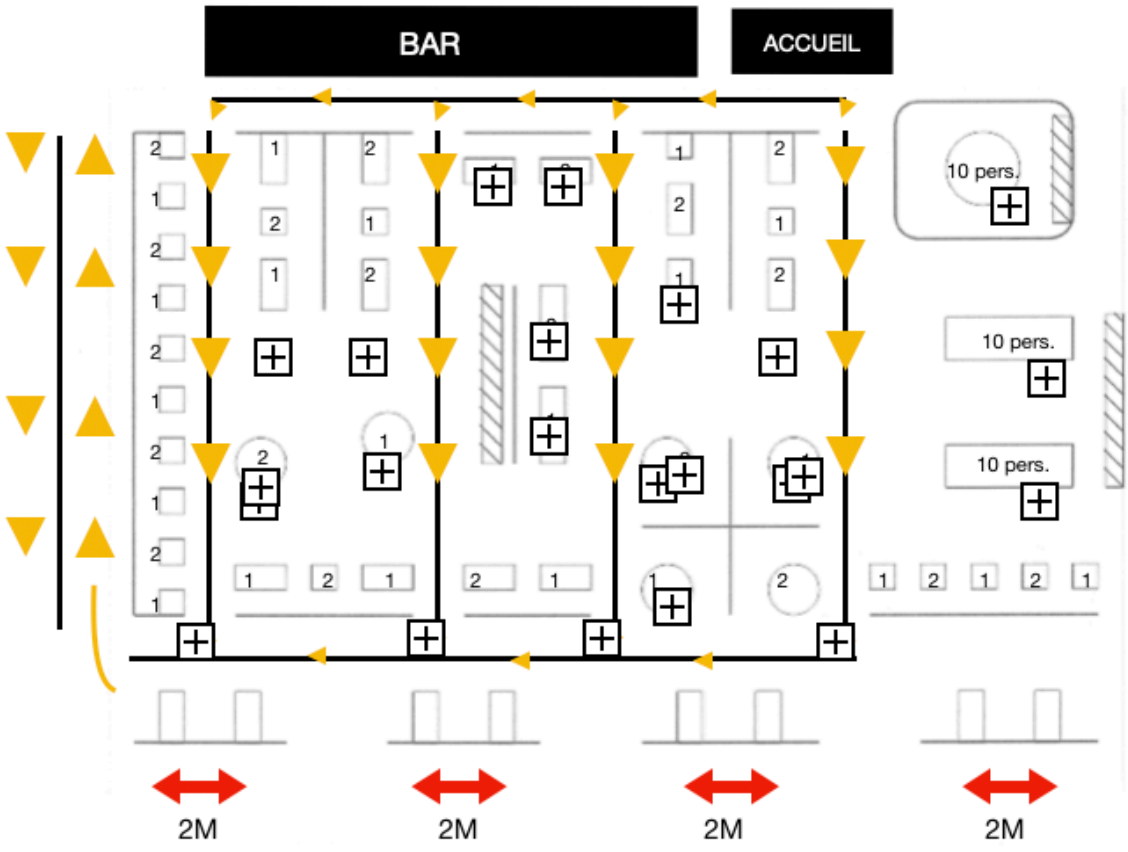
Service 1 : Début 19h / Fin 20h15
Service 2 : Début 20H30 / Fin 22h00

La carte du restaurant et du bar sera dématérialisée : il suffira de scanner le QRCODE disposé sur les tables pour afficher la carte sur son smartphone.

Plan de salle habituel



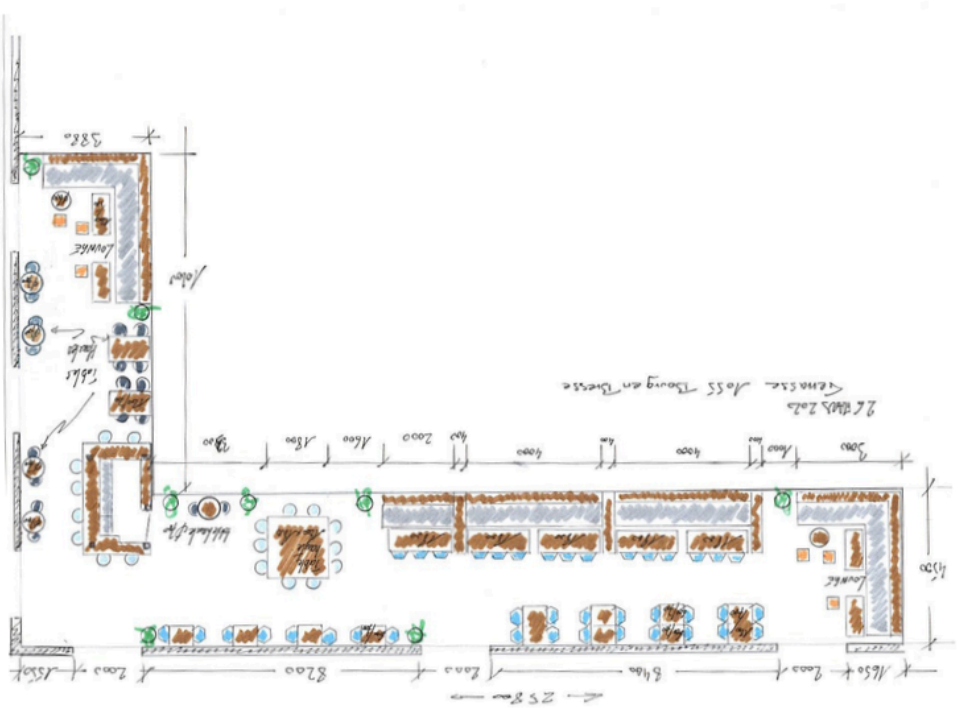
Plan COVID-19 - PRECO



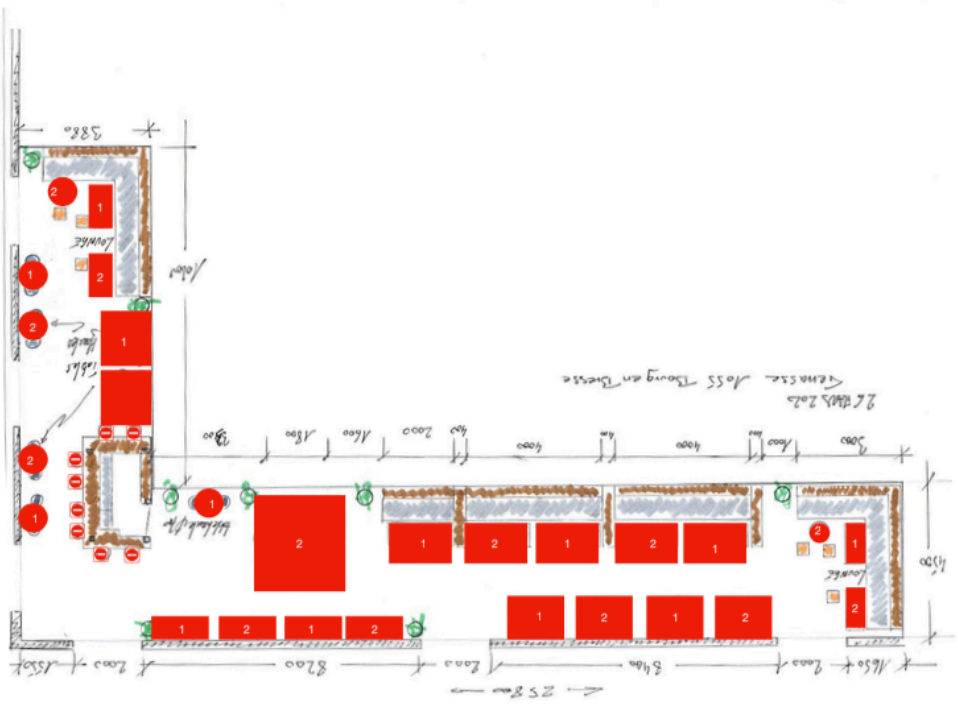
6. Terrasse

Le 1055 disposera d'une terrasse à partir de la réouverture. Nous appliquons la même procédure que pour la brasserie avec des tables pour le service 1 et des tables pour le service 2.

Plan habituel de la terrasse



Plan de la terrasse COVID-19 — PRECO



RENFORT DU PROTOCOLE

Dans le contexte actuel, le protocole habituel d'hygiène du 1055 est renforcé pour éviter la transmission du virus COVID-19. Vous trouverez ci-dessous les points modifiés et renforcés :

LOISIRS

ACCUEIL

- **Désinfection** des tables et chaises **à chaque fermeture**
- ***Désinfection*** des poubelles *(contour / plateau)* **à chaque fermeture**
- **Désinfection** des écrans d'ordinateur et des caisses **à chaque fermeture**
- **Désinfection** des jeux d'arcades **à chaque fermeture**
- **Désinfection** de la vitre du baby foot et des poignées **à chaque fermeture**
- **Désinfection** vitre / fauteuils de Mario Kart à **chaque fermeture**
- **Désinfection** des banques en aluminium et des plateaux en granit **toutes les heures**
- **Désinfection** des téléphones **toutes les heures**

KID PARK

- **Désinfection** des mousses noires de protection des jeux **à chaque fermeture**
- **Désinfection** des voitures électriques **à chaque fermeture**
- **Désinfection** du carré destiné au moins de 3 ans **à chaque fermeture**
- **Désinfection** des jeux d'arcades **à chaque fermeture**
- **Désinfection** des couvercles des poubelles **à chaque fermeture + régulièrement**
- **Désinfection des cloisons noires à chaque fermeture**

Suppression de la piscine à boule
Suppression des casiers

BOWLING

Le 1055 met à disposition des clients des distributeurs de savon bactéricide et des essuies-tout.

Se référencer au protocole bowling COVID-19 ci-dessus.

TRAMPOLINE PARK / ESCALADE LUDIQUE

Se référencer au protocole TRAMPOLINE PARK COVID-19 ci-dessus.

- **Désinfection** des bancs **à chaque fermeture**
- **Désinfection** des parois / vitres de l'escalade ludique **à chaque fermeture**
- **Désinfection** des détritus au bord des casiers **toutes les heures**

Suppression des ballons Basketball et Dodgeball
Suppression des casiers

- *Une entreprise extérieure est en charge du nettoyage des sols de cet espace ainsi que l'aspiration des moquettes et trampolines.*

ESPACE BILLARD

Le 1055 met à disposition des clients des distributeurs de savon bactéricide et des essuies-tout.

- **Désinfection** des queues **à chaque nouveau client**
- **Désinfection** des bords de chaque table de billard **à chaque nouveau client**
- **Désinfection** des tables et chaises **à chaque nouveau client**

LASER GAME / VR

Le 1055 met à disposition des clients des distributeurs de savon bactéricide et des essuies-tout.

Se référencer au protocole LASER GAME / VR COVID-19 ci-dessus.

BAR / KIOSQUE

Le comptoir du bar et les tabourets sont **désinfectés toutes les heures.**

A chaque retour d'un plateau de service, il doit être désinfecté.

A chaque fermeture, le protocole suivant est appliqué et est pointé par un responsable :

BAR

- **Désinfection** de l'espace cocktail **toutes les heures**
- **Désinfection** des plateaux de service **à chaque retour**
- **Désinfection** des iPads et caisses **toutes les heures**

- **Désinfection** des cartes boissons et cocktails **toutes les heures**
- **Désinfection** des poignées des frigos **toutes les heures**
- **Désinfection** du lave-verre *(filtre + grilles)* **après chaque service + fermeture**

KIOSQUE

- **Désinfection** de : crêpière / machine à café / machine à pop corn à chaque fermeture
- **Désinfection** et rangement de la vaisselle / plateaux à **chaque fermeture**
- **Désinfection** des bouteilles de sirop à **chaque fermeture**
- **Désinfection** des frigos extérieur à **chaque fermeture**
- **Désinfection** des vitrines / plexiglas des gourmandises à **chaque fermeture**
- **Désinfection** des plans de travail et des espace en libre service **toutes les heures**
- **Désinfection** des caisses / imprimantes / iPads **toutes les heures**
- **Désinfection** des cloisons / meubles à **chaque fermeture**

BRASSERIE

- **Désinfection** des tables service / limo / bowling / billard **avant et après chaque service**
- **Désinfection** des chaises et des tabourets **avant et après chaque service**
- **Désinfection extérieur / intérieur** des vitrines à dessert **à chaque fermeture**

LINGES

Le 1055 utilisera des lavettes et essuies-tout à usage unique en remplacement des lavettes et torchons.