

FORMULAIRE D'ÉVALUATION RELATIF AU COVID-19 ET LES MESURES D'HYGIÈNE APPLIQUÉES  
LORS DE LA PANDÉMIE DANS LA RESTAURATION

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT :.....

ADRESSE DE L'ÉTABLISSEMENT :.....

TÉLÉPHONE – TÉLÉCOPIE :.....

COURRIEL :.....

ADRESSE WEB :.....

TYPE ET CLASSE ACTUELS :.....

DATE ET NO DE DE CERTIFICAT :.....

TITULAIRE DU CERTIFICAT :.....

SUPERVISEUR DE L'ÉTABLISSEMENT :.....

NOM DU CONTRÔLEUR :.....

DATE ET HEURE DE DÉBUT DU CONTROLE :.....

LA DATE ET L'HEURE DE FIN DU CONTROLE :.....

TYPE DU CONTROLE : .....

(ROUTINE / SUIVI / CLIENT MYSTÈRE)

NUMÉRO DE CL UTILISÉ ET DATE DE RÉVISION:.....

NOTES : .....

DATE DU RAPPORT :.....

NUMÉRO DU CONTROLE - NUMÉRO DE SUIVI :.....

(N° DU PROTOCOLE)

SIGNATURE DU CONTRÔLEUR :.....

SIGNATURE DU DIRECTEUR DE L'INSTALLATION :.....

## **Nom du document de certification et son logo**

Nom du certificat en turc et en anglais.....

Logo désigné comme.....

Un numéro d'ordre sera donné par le Ministère de la Culture et du Tourisme de la République de Turquie pour chaque Certification.

## **Objectif**

Ce certificat s'engage à établir les principes et les procédures concernant les efforts nécessaires pour apaiser les inquiétudes des consommateurs à l'égard de la contagion Covid-19, répondre aux attentes en matière d'hygiène et de sécurité, aider à planifier les programmes de formation des employés sur les lieux de travail et prévenir la propagation du virus Covid-19 en prévision de la fin des effets néfastes de la pandémie Covid-19 pendant que les installations touristiques reprennent leurs activités.

## **Champ d'application**

Ce document de certification comprend les établissements qui ont obtenu une certification de gestion d'entreprise ou d'investissement du ministère de la Culture et du Tourisme de la République de Turquie et les établissements/installations approuvés par le ministère.

## **Bases**

Le formulaire d'évaluation a été établi sur la base d'échantillons de demandes du : Ministère de la santé, Ministère de la famille, du travail et des services sociaux, Ministère de l'agriculture et foresterie, Comité scientifique du Ministère de la santé et Organisation Mondiale du Tourisme-OMT, Loi sur la santé publique en Turquie, Services vétérinaires, Loi n°5996 sur la santé des végétaux, alimentation et fourrage, Systèmes de gestion de l'hygiène et de l'assainissement no 13811 et Secteurs nationaux et internationaux de la santé et du tourisme.

## **Procédure et objectif**

Ce certificat vise à garantir que les entreprises touristiques, en vue de répondre aux attentes des consommateurs et d'obtenir une perception positive et un avantage concurrentiel, nomment un cadre pour gérer l'ensemble du processus, préparent les protocoles pour toutes leurs fonctions, fournissent à leurs employés des formations sur ces questions, s'engagent dans un travail efficace sur l'hygiène, la désinfection et la distanciation sociale, mettent en place les pratiques et les processus appropriés en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire pour atténuer le risque de contagion pour le Covid-19, et utilisent des méthodes de communication efficaces pour fournir des informations et faire connaître leurs efforts tant en Turquie que dans le monde.

## **Coopération et certification**

A la suite de la vérification effectuée par l'organisation compétente désignée par le Ministère et s'ils répondent aux exigences nécessaires, les établissements touristiques seront certifiés après avoir établi les critères du "formulaire d'évaluation" en coopération avec les entreprises nationales ou internationales de fournisseurs de matériel d'hygiène et d'assainissement.

## **Durée et validité**

Les règlements pris dans le cadre de cette certification sont automatiquement abrogés à la suite de la suppression des mesures mises en œuvre par notre gouvernement pour prévenir la propagation de la contagion du Covid-19 dans notre pays.

## FORMULAIRE D'ÉVALUATION POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION

### A. DEMANDES OBLIGATOIRES GESTION DU PROCESSUS, IDENTIFICATION DES NORMES, ÉLABORATION DE PROTOCOLES

|    | DESCRIPTION  | OUI | NON |
|----|--|-----|-----|
| 1  | Y a-t-il un personnel autorisé dans l'hôtel pour effectuer l'application et la vérification des mesures de contamination et des normes d'hygiène ?   |     |     |
| 2  | Un plan de distanciation sociale a-t-il été préparé ?  |     |     |
| 3  | Les zones réservées aux enfants à l'intérieur de l'entreprise, comme la salle de jeux, sont-elles fermées ?  |     |     |
| 4  | Les groupes de jeux pour enfants dans les zones ouvertes des entreprises (balançoires, toboggans, etc.) sont-ils nettoyés périodiquement ?   |     |     |
| 5  | L'utilisation de tous les jeux tels que le backgammon, le rummikub, etc. a-t-elle été supprimée ?  |     |     |
| 6  | Des dispositifs indiquant la distanciation sociale avec des marquages au sol sont-ils en place devant toutes les unités de l'établissement, compte tenu d'éventuels encombrements ?  |     |     |
| 7  | Des désinfectants pour les mains à base d'alcool, approuvés par le ministère de la santé, sont-ils disponibles dans les entreprises ?  |     |     |
| 8  | Des désinfectants pour les mains à base d'alcool, approuvés par le ministère de la santé, sont-ils disponibles dans les zones communes ?   |     |     |
| 9  | Des formations sont-elles dispensées aux employés en ce qui concerne le plan prévu dans l'entreprise ?   |     |     |
| 10 | Les dispositions nécessaires ont-elles été prises pour que les réunions des responsables fonctionnels de l'hôtel se déroulent par téléconférence et que les formations destinées aux employés soient dispensées à distance (e-formation) ? |     |     |
| 11 | Des formations sont-elles dispensées sur l'utilisation des produits d'hygiène et des équipements de protection ?   |     |     |
| 12 | Des tableaux muraux imprimables sur le Covid-19 et les pratiques d'hygiène ont-ils été préparés et accrochés dans les zones réservées au personnel et les espaces communs ?  |     |     |
| 13 | Les planches murales préparées ont-elles été traduites dans au moins deux langues ?  |     |     |
| 14 | Le protocole de réouverture a-t-il été préparé pour les hôtels fermés ?  |     |     |
| 15 | Des masques sont-ils mis à disposition à l'entrée de l'entreprise pour être utilisés sur demande ?   |     |     |
| 16 | Les invités reçoivent-ils, lors de leur entrée, des informations écrites sur le COVID-19 et les précautions et pratiques d'hygiène ainsi que sur les règles à suivre par les invités ?   |     |     |
| 17 | Les responsables de l'unité tiennent-ils régulièrement un registre des pratiques de nettoyage ?  |     |     |

|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
| 18 | Toutes les installations et tous les équipements utilisés dans l'entreprise (équipements énergétiques, de chauffage, de ventilation, de climatisation, lave-vaisselle, machines à laver, réfrigérateurs, ascenseurs, etc.) font-ils périodiquement l'objet d'un entretien préventif et sont-ils réparés par un service agréé ou par des experts formés dans leurs domaines respectifs dans le cadre d'un plan ? |  |  |
| 19 | Les filtres de ventilation sont-ils régulièrement remplacés ?   |  |  |
| 20 | Les lieux sont-ils ventilés naturellement lorsque les conditions physiques le permettent ?  |  |  |
| 21 | La température corporelle des employés est-elle contrôlée à l'aide de thermomètres sans contact et suivie avant d'entrer et de sortir de l'établissement ?  |  |  |
| 22 | La température corporelle des visiteurs entrants est-elle contrôlée à l'aide de thermomètres sans contact ?   |  |  |
| 23 | Les mesures à prendre sont-elles définies dans le cas où une température en dehors de la plage acceptée est constatée dans les relevés de température corporelle des employés ?   |  |  |
| 24 | Les mesures à prendre sont-elles consignées dans le cas où une température en dehors de la plage acceptée est constatée dans les relevés de température corporelle des employés ?   |  |  |
| 25 | En ce qui concerne la sécurité et l'hygiène alimentaires, tous les responsables fonctionnels des achats, de la réception des marchandises, de l'entrepôt, de la cuisine et de la production et de la présentation des aliments organisent-ils des réunions d'évaluation périodiques sur les précautions prises et les processus ?   |  |  |
| 26 | Les employés ont-ils dans leurs dossiers respectifs les certificats de formation à l'hygiène approuvés par les ONG concernées (TÜROB, TÜROFED, TÜRYİD etc.) ?   |  |  |
| 27 | Les magasins et les salons de l'entreprise se sont-ils adaptés aux règles d'hygiène requises ?  |  |  |

#### **B- SERVICE DE VOITURIER**

|   | DESCRIPTION  | OUI | NON |
|---|--|-----|-----|
| 1 | Les voituriers se lavent-ils les mains avec du désinfectant pour les mains approuvé par le ministère de la santé avant et après avoir accepté et livré chaque véhicule ? |     |     |
| 2 | Les voituriers entrent-ils dans chaque véhicule en portant leur masque facial correctement ?   |     |     |
| 3 | Ont-ils reçu une formation sur le port de gants et d'autres règles ? Leurs pratiques sont-elles inspectées ?   |     |     |

#### **C. ARRIVÉE DU CLIENT A L'HÔTEL**

|   | DESCRIPTION   | OUI | NON |
|---|---|-----|-----|
| 1 | A-t-on préparé un protocole pour informer les invités lors de l'entrée sur la distanciation sociale de l'entreprise ? |     |     |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| 2 | L'ensemble du personnel fonctionnel a-t-il été informé de toutes les mesures à prendre lors de l'entrée dans l'entreprise ?   |  |  |
| 3 | Y a-t-il un désinfectant pour les mains approuvé par le Ministère de la Santé, un équipement de protection individuelle, etc. dans la zone d'accueil à la disposition des invités ? Les invités sont-ils tenus d'utiliser ces équipements lors de leur entrée ? |  |  |
| 4 | Les mesures de la température corporelle sont-elles effectuées à l'entrée dans l'entreprise ? Les personnes ayant une fièvre supérieure à 38°C se voient-elles refuser l'accès et sont-elles orientées vers un organisme de soins de santé ?                    |  |  |
| 5 | Pour les paiements effectués par les clients, les méthodes telles que les appareils de vente sans contact, les paiements en ligne sont-ils préférés autant que possible aux paiements en espèces ?  |  |  |
| 6 | Le dispositif de paiement est-il essuyé avec du désinfectant après chaque fois qu'un client entre en contact avec lui ?   |  |  |

#### D. MESURES ET PRATIQUES A SUIVRE CONCERNANT LE PERSONNEL

|   | DESCRIPTION   | OUI | NON |
|---|---|-----|-----|
| 1 | L'équipement de protection qui doit être utilisé par le personnel est-il fourni régulièrement et en nombre suffisant ?  |     |     |
| 2 | Le personnel reçoit-il les notifications nécessaires concernant l'utilisation des équipements de protection ?   |     |     |
| 3 | Le personnel est-il surveillé quant à l'utilisation de son équipement de protection, à sa bonne utilisation et aux avertissements nécessaires ?                                 |     |     |
| 4 | La formation, la motivation et le soutien psychologique du personnel concernant les processus ont-ils été consignés dans leur dossier personnel ?                               |     |     |
| 5 | Y a-t-il des mesures en place pour maintenir la distance sociale dans les domaines récréatifs et sociaux du personnel ?   |     |     |
| 6 | Des fournitures telles que des désinfectants pour les mains approuvés par le ministère de la santé sont-elles disponibles dans les zones récréatives et sociales du personnel ? |     |     |
| 7 | Le personnel est-il contrôlé chaque jour à son arrivée pour détecter la fièvre et les symptômes de la COVID-19 ?  |     |     |

#### E. LES DISPOSITIONS DANS LES DOMAINES GÉNÉRAUX

##### a) Cuisines

|   | DESCRIPTION  | OUI | NON |
|---|--|-----|-----|
| 1 | Les cuisines disposent-elles d'un protocole de nettoyage préparé par la direction de l'hôtel ?                 |     |     |
| 2 | Un registre des mesures prises conformément au protocole de nettoyage créé pour les cuisines est-il conservé ? |     |     |

|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 3  | Les registres sont-ils vérifiés conformément au protocole de nettoyage pour les cuisines? Les dossiers sont-ils vérifiés et des mesures sont-elles prises ?                    |  |  |
| 4  | Les aliments dans les cuisines sont-ils tous stockés de manière couverte avec un équipement propre et adapté à l'aliment concerné ?  |  |  |
| 5  | La disposition des zones de stockage existantes dans les cuisines est-elle déterminée en tenant compte des groupes de produits et des risques ?                                |  |  |
| 6  | La température dans les cuisines des zones de stockage et, le cas échéant, les niveaux d'humidité dans les zones de stockage à sec sont-ils mesurés et enregistrés ?           |  |  |
| 7  | Les relevés de température et d'humidité enregistrés sont-ils vérifiés par la personne responsable ?   |  |  |
| 8  | Les équipements utilisés pour les mesures dans les cuisines sont-ils périodiquement calibrés et vérifiés ?   |  |  |
| 9  | Les cuisines ont-elles été sécurisées contre la présence d'articles à risque tels que des punaises, des épingles, des agrafes, du verre brisé, etc.                            |  |  |
| 10 | Des quantités suffisantes de répliques d'échantillons sont-elles collectées dans les cuisines et conservées pendant 72 heures avec les informations requises sur l'étiquette ? |  |  |
| 11 | Existe-t-il des poubelles solides qui peuvent être recouvertes dans les zones nécessaires des cuisines ?   |  |  |
| 12 | Y a-t-il une protection contre les matériaux fragiles dans les cuisines ?  |  |  |
| 13 | Les déchets produits dans les cuisines sont-ils tous éliminés correctement ?   |  |  |
| 14 | Est-il garanti qu'aucun membre du personnel de cuisine ne porte de bijoux, de bagues avec des génératrices ou tout autre accessoire ?  |  |  |
| 15 | Le personnel de cuisine portant des uniformes de travail et les mesures de protection ont-ils été obligés de porter des gants, des masques faciaux et un couvre-cheveux ?      |  |  |
| 16 | L'accès des personnes non autorisées dans les cuisines est-il contrôlé ?   |  |  |
| 17 | Y a-t-il une distinction entre le matériel sale et le matériel propre dans les zones de lavage de la vaisselle à l'intérieur des cuisines ?                                    |  |  |
| 18 | Les étagères et autres endroits similaires où sont placés les équipements de cuisine sont-ils propres et adaptés ?   |  |  |
| 19 | Y a-t-il une zone dans la cuisine désignée pour les matières premières/produits à retourner/éliminer (c'est-à-dire les étiquettes, une zone séparée, etc.) ?                   |  |  |
| 20 | Existe-t-il des pratiques permettant d'éviter l'accumulation de nourriture dans les équipements lavés ?  |  |  |
| 21 | Les produits chimiques et les équipements de nettoyage sont-ils placés séparément ?  |  |  |
| 22 | L'eau utilisée dans la production alimentaire répond-elle aux conditions stipulées dans le "Règlement concernant les eaux destinées à la consommation humaine" ?               |  |  |

|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
| 23 | La vapeur et la glace utilisées dans la production alimentaire sont-elles obtenues à partir d'une "eau potable" ?   |  |  |
| 24 | Les aliments non transformés (crus) et les aliments préparés (cuits) sont-ils stockés dans des zones distinctes afin d'éviter toute contamination croisée ? |  |  |
| 25 | Les mesures qui empêcheront tous les aliments emballés ou non emballés d'entrer en contact direct avec le sol sont-elles prises ?                           |  |  |
| 26 | Le nettoyage, l'entretien et le remplacement des filtres des climatiseurs sont-ils effectués régulièrement ?  |  |  |
| 27 | Les climatiseurs fonctionnent-ils de manière à ce qu'ils soient alimentés en air frais ?  |  |  |
| 28 | Si les conditions physiques le permettent, l'environnement est-il ventilé fréquemment par l'ouverture des portes et des fenêtres ?                          |  |  |

### **b) Services de restauration et de boissons**

|    | DESCRIPTION   | OUI | NON |
|----|---|-----|-----|
| 1  | Y a-t-il une distance minimale de 1,5 mètre entre les tables et de 60 cm entre les chaises?   |     |     |
| 2  | Les équipements de service sont-ils nettoyés régulièrement avant et après le service dans les espaces de restauration?  |     |     |
| 3  | Est-ce que les machines à thé et à café, les distributeurs de boissons et les appareils similaires ont été supprimés ou a-t-on pris des dispositions pour livrer des boissons de ces appareils par l'entremise d'un membre du personnel?  |     |     |
| 4  | Les matériaux tels que les tables et les chaises, le matériel de service, le sucre, le sel, les pots à épices, les distributeurs de serviettes, les menus sont-ils essuyés après chaque invité et nettoyés et désinfectés par des désinfectants approuvés par le ministère de la santé ? Si possible, utilise-t-on du sucre à usage unique, du sel, des épices, des serviettes de table ? |     |     |
| 5  | Y a-t-il un désinfectant pour les mains approuvé par le ministère de la santé ou un mouchoir/liquide contenant 70 % d'alcool sur chaque table ?   |     |     |
| 6  | Si la pratique du "buffet ouvert" est maintenue, y a-t-il une vitre de séparation pour empêcher les invités de choisir personnellement les aliments du buffet et d'entrer en contact avec eux ? Dans le cadre des précautions prises, les invités auraient-ils la nourriture demandée par l'employé responsable ?   |     |     |
| 7  | Les règles de distance sociale sont-elles maintenues dans l'aménagement des buffets ouverts et des services de restauration ?   |     |     |
| 8  | Y a-t-il des désinfectants pour les mains approuvés par le Ministère de la Santé dans les zones accessibles aux clients et au personnel ?   |     |     |
| 9  | Le nettoyage, l'entretien et le remplacement des filtres des climatiseurs sont-ils effectués régulièrement ?  |     |     |
| 10 | Les climatiseurs fonctionnent-ils de manière à ce qu'ils soient alimentés en air frais ?  |     |     |

|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 11 | Si les conditions physiques le permettent, l'environnement est-il ventilé fréquemment par l'ouverture des portes et des fenêtres ? |  |  |
|----|--|--|--|

### c) Lavabos et toilettes

|   | DESCRIPTION  | OUI | NON |
|---|--|-----|-----|
| 1 | Les toilettes sont-elles accessibles par des portes automatiques ? S'il n'y a pas de portes automatiques, les poignées de porte sont-elles périodiquement aseptisées ? |     |     |
| 2 | Les sols, les sièges de toilettes, les urinoirs, les lavabos, les robinets, les poignées de porte sont-ils fréquemment nettoyés et désinfectés ?                       |     |     |
| 3 | Un registre des temps de nettoyage est-il tenu ? Y a-t-il des inspections ?  |     |     |
| 4 | Les ventilateurs des séchoirs à air ont-ils été arrêtés ? Existe-t-il des serviettes jetables pour se sécher les mains ?   |     |     |
| 5 | Les fournitures telles que les savons, les papiers hygiéniques, les serviettes en papier sont-elles intégralement disponibles ?  |     |     |
| 6 | Le personnel chargé de nettoyer les toilettes utilise-t-il des masques et des lunettes de protection ou des protecteurs faciaux ?                                      |     |     |

### F . SECURITE

|   | DESCRIPTION   | OUI | NON |
|---|---|-----|-----|
| 1 | S'il est présent dans l'entreprise, en vue de minimiser les fouilles des clients autres que les appareils à rayons X, s'il est nécessaire de fouiller les clients, existe-t-il des procédures concernant l'utilisation d'un masque facial, de gants à usage unique pour chaque fouille, de protecteurs faciaux, puis le lavage ou le nettoyage des mains par la suite ? |     |     |
| 2 | Has a risk analysis been conducted for the pandemic or have existing plans been updated?  |     |     |

### G. VEHICULES DE L'HOTEL

|   | DESCRIPTION  | OUI | NON |
|---|--|-----|-----|
| 1 | Tous les passagers portent-ils un masque dans le véhicule ?  |     |     |
| 2 | Existe-t-il des désinfectants pour les mains, des eaux de Cologne et un nombre suffisant de masques pour les passagers des véhicules, approuvés par le Ministère de la Santé ?                         |     |     |
| 3 | Les surfaces fréquemment en contact, telles que les sièges du véhicule, les poignées de porte et les poignées, sont-elles toutes nettoyées avant chaque voyage ?                                       |     |     |
| 4 | Si les véhicules sont exploités par l'entreprise elle-même, leurs climatiseurs sont-ils nettoyés régulièrement ? Leurs climatiseurs fonctionnent-ils de manière à prendre l'air frais de l'extérieur ? |     |     |
| 5 | Les véhicules sont-ils ventilés ?  |     |     |



|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 6 | Les prestataires de services de navette ont-ils été informés de l'obligation d'attribuer un siège spécifique à chaque employé et de veiller à ce qu'il occupe toujours la place qui lui est réservée dans les navettes ? |  |  |
| 7 | Dans le cas où un service de voiturier est proposé, les précautions nécessaires ont-elles été prises pour assurer la sécurité des employés et des invités ?  |  |  |

#### H. VESTIAIRES ET LOGEMENTS DU PERSONNEL

|   | DESCRIPTION  | OUI | NON |
|---|--|-----|-----|
| 1 | S'ils sont présents dans l'entreprise, les dispositions ont-elles été prises et des mesures ont-elles été prises pour que les visiteurs, les parents, les amis ne soient en aucun cas admis dans les locaux d'hébergement du personnel ?   |     |     |
| 2 | Si le personnel est présent dans l'entreprise, les précautions et autres mesures d'hygiène ont-elles été prises pour maintenir la distance sociale au niveau du logement et de l'hébergement du personnel et des transferts de personnel ? |     |     |

#### I. LA GESTION DES DÉCHETS

|   | DESCRIPTION  | OUI | NON |
|---|--|-----|-----|
| 1 | Les déchets alimentaires sont-ils éliminés le plus rapidement possible et de manière hygiénique et écologique, conformément à la législation, afin d'éviter leur accumulation dans les environnements où des aliments sont présents ?                                      |     |     |
| 2 | Les déchets alimentaires sont-ils collectés en les stockant dans des conteneurs refermables tels que des poubelles ou dans un système alternatif, et ce système est-il nettoyé et désinfecté lorsque cela est nécessaire ?   |     |     |
| 3 | Les enregistrements effectués dans le cadre de la gestion des déchets sont-ils vérifiés par la personne responsable ?  |     |     |
| 4 | Le personnel utilise-t-il des équipements de protection individuelle lorsqu'il travaille (gants à usage unique, blouses, masques chirurgicaux) ?   |     |     |
| 5 | Les poubelles et autres équipements de nettoyage usagés sont-ils nettoyés périodiquement ?   |     |     |
| 6 | Les déchets médicaux et domestiques sont-ils dûment collectés et triés et régulièrement éliminés par la municipalité ou des organismes agréés ?  |     |     |
| 7 | Le nettoyage et la désinfection nécessaires des locaux à ordures sont-ils effectués périodiquement ?   |     |     |
| 8 | Le personnel de sécurité a-t-il reçu des désinfectants pour les mains approuvés par le ministère de la santé, des sacs poubelles exclusifs pour les mouchoirs à usage unique et des déchets à utiliser après chaque procédure (manipulation des cartes d'identité, etc.) ? |     |     |

### **I. DESINSECTISATION**

|   | DESCRIPTION   | O<br>UI | NO<br>N |
|---|---|---------|---------|
| 1 | Des procédures appropriées sont-elles mises en œuvre et enregistrées en vue de garantir la lutte contre les parasites et d'empêcher leur entrée dans les entreprises ?                            |         |         |
| 2 | La désinfection est-elle effectuée périodiquement ou l'aide est-elle reçue d'une entreprise de lutte antiparasitaire dans le cadre du programme de lutte antiparasitaire ?                        |         |         |
| 3 | Si la désinfection est effectuée par une entreprise de lutte contre les parasites, est-elle réalisée et enregistrée par du personnel ayant reçu la formation requise ?                            |         |         |
| 4 | Tous les espaces s'ouvrant sur l'extérieur et les drains sont-ils faciles à nettoyer, conçus pour empêcher l'entrée de nuisibles, la fuite de mauvaises odeurs et le refoulement des eaux usées ? |         |         |

### **J- ACHAT, LIVRAISON ET STOCKAGE**

|   | DESCRIPTION   | OUI | NON |
|---|---|-----|-----|
| 1 | Les registres de contrôle et de traçabilité (nom du produit, quantité, température, numéro de facture, etc.) sont-ils exigés lors des opérations d'achat, de réception des marchandises et de stockage ?  |     |     |
| 2 | Les personnes travaillant dans cette fonction utilisent-elles un équipement de protection individuelle (masque facial, gants, lunettes ou protection faciale) ?   |     |     |
| 3 | Des précautions ont-elles été prises pour s'assurer que les personnes, telles que les fournisseurs, le personnel d'entretien, les chauffeurs apportant des marchandises, etc., qui occupent temporairement les fonctions d'approvisionnement et de production des produits alimentaires dans l'entreprise, n'entrent pas en contact avec le personnel et effectuent leur travail en respectant la règle de la distanciation sociale et en utilisant des équipements de protection ? |     |     |
| 4 | Les précautions nécessaires ont-elles été prises pour minimiser le contact humain avec les marchandises à partir du moment où les marchandises achetées voyagent du fournisseur à l'entrepôt ?  |     |     |
| 5 | Les produits qualifiés et emballés provenant de fournisseurs agréés sont-ils principalement privilégiés dans les achats effectués par la fonction Achats ?  |     |     |

### **K- URGENCE ET ISOLEMENT**

|   | DESCRIPTION   | OUI | NON |
|---|---|-----|-----|
| 1 | Le protocole, la personne de contact et les organisations ont-ils été |     |     |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   | identifiés pour les cas d'urgence ainsi que pour les cas malades, symptomatiques ou suspects (y compris les exigences de la gestion des crises épidémiques) ?   |  |  |
| 2 | Les informations sur les personnes et les institutions à contacter en cas d'urgence ont-elles été communiquées aux endroits et aux points de vente nécessaires ?  |  |  |
| 3 | Le personnel est-il informé du plan d'intervention au cas où les invités montreraient des signes de maladie lors de l'enregistrement ou de leur hébergement (toux, faiblesse, forte fièvre, etc.) ?   |  |  |
| 4 | Le responsable concerné de l'entreprise est-il informé lorsque les employés soupçonnent qu'ils sont atteints de Covid-19 ou présentent des symptômes de la maladie ?  |  |  |
| 5 | La ligne d'assistance téléphonique 184 Coronavirus du ministère de la santé et les organismes officiels auxquels elle est légalement affiliée (c'est-à-dire la direction provinciale de l'agriculture et des forêts, les centres de surveillance sanitaire des aéroports) sont-ils informés des employés présentant des symptômes liés au Covid-19 (fièvre, toux et/ou essoufflement) ou testés positifs pour le Covid-19 ? |  |  |