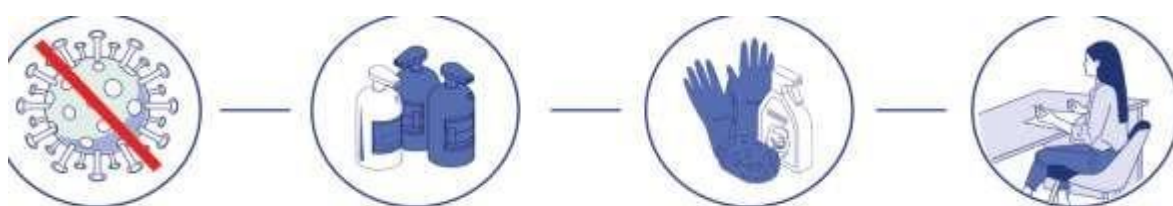


**PROTOCOLE SANITAIRE  
POUR ASSURER LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ  
DES ADHÉRENTS**

**COVID-19**



# SOMMAIRE

## I – Les mesures de protection des adhérents

## II – Les modalités d'accès aux locaux :

### Accueil – atelier – bureaux – local sanitaire

- a) Autorisation d'accès
- b) Bonnes pratiques à promouvoir dans la gestion de flux de personnes
- c) Nettoyage/désinfection des surfaces des locaux

## III – Modalités pour la remise des bouteilles

- a) Comptage
- b) Distribution

## IV – Les masques

### **I - Les mesures de protection des adhérents**

- L'adhérent doit fournir son propre masque « Grand Public » à usage sanitaire catégorie 2 (cf partie IV du document).
- L'adhérent doit fournir ses propres gants (pour l'embouteilleuse gants supportant 70 degrés).

- L'adhérent doit fournir son tablier, en cas de manquement, des tabliers seront disponibles.
- En situation d'impossibilité de respecter ou de risque de rupture de la distanciation physique d'au moins un mètre, le port du masque est obligatoire par l'adhérent.

## **II - Les modalités d'accès aux locaux :**

### **accueil – atelier - bureaux – local sanitaire**

#### **ACCUEIL**

Le responsable du groupe sera le garant des accompagnants. En cas de non-respect des consignes, la production sera arrêtée.

#### **ATELIER PRESSE**

##### a) Autorisation d'accès

**Un maximum de 6 personnes** est autorisé. Le port du masque « Grand Public » est obligatoire.

##### b) Bonnes pratiques à promouvoir dans la gestion de flux de personnes

Respecter le sens de circulation et les emplacements matérialisés au sol par des flèches.

##### c) Nettoyage/désinfection des surfaces des locaux

Désinfection par l'adhérent, après chaque utilisation, des parties utilisées (poignée du broyeur, bords des bacs) avec la solution hydro-alcoolique mise à disposition par l'Association.

#### **ATELIER EMBOUTEILLAGE**

## a) Autorisation d'accès

**Un maximum de 6 personnes** est autorisé. Le port du masque « Grand Public » est obligatoire.

## b) Bonnes pratiques à promouvoir dans la gestion de flux de personnes

Respecter le sens de circulation et les emplacements matérialisés au sol par des flèches.

## c) Nettoyage/désinfection des surfaces des locaux

Désinfection par l'adhérent, après chaque utilisation, des parties utilisées (poignée capsuleuses,.....) avec la solution hydro-alcoolique mise à disposition par l'Association.

### **BUREAU**

**Une seule personne** est autorisée à entrer.

Le port du masque « Grand Public » et le lavage des mains avec la solution hydro-alcoolique mise à disposition sont obligatoires.

### **LOCAL SANITAIRE**

Le port du masque « Grand Public » et le lavage des mains sont obligatoires (mise à disposition savon, papier à usage unique, poubelle).

## **III – Modalités pour la remise des bouteilles**

### a) Comptage

Le comptage des bouteilles se fait à l'extérieur du bâtiment à l'endroit matérialisé par un panneau.

## b) Distribution

La distribution des bouteilles se fait sur le côté du bâtiment à l'endroit matérialisé par un panneau.

## IV – Les masques

	<b>Appareil de protection respiratoire de type FFP</b>	<b>Masque à usage médical (dit « masque chirurgical »)</b>	<b>Masque « grand public » à usage non sanitaire Catégorie 1 :</b>	<b>Masque « grand public » à usage non sanitaire Catégorie 2 :</b>
<b>Nature de l'équipement</b>	Equipement de protection individuelle (EPI) de sécurité et de santé conforme à la norme NF EN 149 : 2001.	Dispositif médical répondant à des exigences européennes de sécurité et de santé conforme à la norme NF EN 14683.	Masque individuel à usage des professionnels en contact avec le public.	Masque de protection à visée collective pour protéger l'ensemble d'un groupe portant ce masque.
<b>Usage</b>	Protection des professionnels de santé réalisant des gestes invasifs (ex. intubation) ou effectuant des manœuvres sur les voies aériennes. Protection de l'environnement de celui qui le porte	Protection des professionnels de santé en dehors des indications à masque FFP2. Protection de l'environnement de celui qui le porte	Personnels affectés à des postes ou missions comportant un contact régulier avec le public (ex. hôtesses et hôtes de caisses, agents des forces de l'ordre, ...).	Contacts occasionnels avec d'autres personnes dans le cadre professionnel. Pour tout un sous-groupe (entreprise, service) lorsque le poste ou les conditions de travail le nécessitent ou si la distance d'au moins 1 mètre ne peut être respectée ou garantie
<b>Performances</b>	3 catégories : -FFP1 (filtration de 80 % des aérosols de 0,6 micron), -FFP2 (94 %) -FFP3 (99 %)	Plusieurs types : type I, type II et IIR (particules de 3 microns). Les types IIR sont destinés à un usage en chirurgie.	Filtration de 90% des particules de 3 microns émises par le porteur.	Filtration de 70% des particules de 3 microns émises par le porteur.

Le fruit à son jus  
19 rue de Beautrait  
44170 LA GRIGONNAIS  
Tél. 02.40.51.32.04

## REGLEMENT INTERIEUR

**Article 1 :** Le « fruit à son jus » est une association de type loi 1901 ; son objectif est de permettre à ses adhérents de fabriquer eux mêmes leur jus de fruits à un prix coûtant. Cela se réalise par l'utilisation des structures de ladite association et par l'accompagnement de personnels salariés embauchés pour chaque saison.

**Article 2 :** L'adhésion implique l'acceptation sans réserve du règlement intérieur dûment signé

Le paiement de la cotisation est mis en recouvrement avec la première facture annuelle de fabrication de jus de fruit.

Il doit y avoir autant d'adhésions que de chèques de règlement,

Même en cas de regroupement chaque adhérent règle sa cotisation.

Chaque adhérent se doit de contrôler sa facture et **réglér le montant du avant le départ** du site.

**Article 3 :** Les rendez vous s'effectuent par téléphone au 02 40 51 32 04 .à partir de la date fixée lors de l'assemblée générale.

Chaque prise de rendez vous doit spécifier précisément le poids de pommes et de bouteilles vides apportées ainsi que le nombre de personnes minimum obligatoirement présentes ce jour là.

(8 personnes jusqu'à 1000kg et 12 personnes au-delà..)

**Le travail de pressage ne sera engagé que si l'équipe est complète.**

**Article 4 :** Un écart de poids entre la quantité prévue et celle apportée peut être toléré dans une limite de 10/100: **Une pressée correspond à 250 kg**, ce qui permet de contrôler les quantités. **Le pressage prendra fin systématiquement dès que cette limite est atteinte.**

**Article 5 :** La tâche des personnels saisonniers embauchés par l'association consiste en la prise des rendez vous, la facturation et la maîtrise d'œuvre de la fabrication en terme de conseils et d'accompagnement dans l'exécution des tâches.

En aucun cas les personnels doivent tenir un poste de travail et dans tous les cas leurs directives, remarques, conseils doivent être entendus et respectés par les adhérents.

Selon leur gravité tout manquement à cette règle envers les personnels et les membres du C A engage l'auteur à des sanctions pouvant aller jusqu'à l'exclusion définitive de l'association.

**Article 6 :** L'adhérent est entièrement responsable de la qualité de son produit (**propreté des bouteilles**, attention portée au capsulage, au condition de transport et de stockage des bouteilles couchées).

Les pommes ne doivent pas être lavées sur le site : le renouvellement de l'eau de rinçage à l'entrée du broyeur est strictement limité à 1 pour 500 Kg de pommes. **Cette**

**Surconsommation alourdira votre facture.**

Les toiles et les locaux doivent être laissés propres.

**Article 7 :** Seules les personnes de plus de 12 ans ont accès à l'atelier. L'association est responsable en cas d'accident.



site

Tout problème ou accident doit être signalé au président dès que possible.  
Pour des raisons d'hygiène et de sécurité les animaux ne sont pas admis sur le

**Article 8** : L'accès des remorques et de tout véhicule est interdit dans l'atelier.  
**Les véhicules doivent être stationnés au fond du site dès que les fruits et les  
bouteilles sont déposés.**

Juillet 2013

