

# Restauration

Recommandations concernant le travail dans la restauration durant l'épidémie de COVID-19.

## L'accueil des clients se fera uniquement sur réservation.

### ❖ La réception des marchandises :

- **Définir une zone de dépose des marchandises, pour éviter le contact avec le livreur.**
- **Retirer et jeter les emballages ;** puis se laver et se désinfecter les mains.

### ❖ En cuisine :

- **Limiter le nombre de personne en cuisine :** la gestion des flux doit permettre de respecter la jauge maximale d'une personne pour 4 m<sup>2</sup> (si besoin limiter la carte des plats proposés au menu ou adapter les horaires de travail plat froids – desserts prêts à être dressés...)
- **Respecter les règles de distanciation physique minimales de 1,50 mètres entre les collaborateurs :** attribuer à une tâche précise à chacun pour limiter les interactions.
- **Attribuer des outils de travail individuels** (ustensiles, couteaux...)
- **Porter obligatoirement un masque** (type chirurgical).
- **Prévoir des poubelles à pédale à commande non manuelle en nombre suffisant**
- **Etablir un plan de nettoyage avec périodicité et suivi :** surfaces de travail, équipements de travail, outils, poignées de portes et boutons, matériel, étagères de stockage, et plus généralement de tout objet.
- **Procéder au nettoyage et à la désinfection après chaque service** (tous les équipements et surfaces de la cuisine).
- **Pour les repas à emporter, limiter la co-activité avec les livreurs.** Prévoir une zone de dépose des repas déjà emballés, avec du produit hydro-alcoolique.

### ❖ Lien entre la salle et la cuisine :

- Les serveurs ne doivent pas entrer en cuisine.
- Prévoir un **système de communication des commandes sans contact physique.**
- Prévoir un **système pour récupérer les plats sans contact direct** entre les cuisiniers et les serveurs.
- Prévoir une **zone de dépose des plats prêts à être servis.**
- Prévoir une **zone de dépose des plats desservis en attente pour la plonge.**

**❖ Les salles de restaurant :**

- **Porter obligatoirement un masque** (type chirurgical).
- **Mettre à disposition du gel hydro-alcoolique à l'entrée du restaurant.**
- **Prévoir une file d'attente respectant les mesures de distanciation sociale.**
- **Privilégier les prises de réservations des clients.**
- **Respecter la distanciation** entre les tables – chaises des clients afin de respecter les 1,50 mètres.
- **Privilégier le recours à des menus affichés** (ardoise, affiches grand format), ou préférer des **feuilles jetables**, ou **des menus plastifiés pour pouvoir les désinfecter entre chaque client.**
- **Aérer** en permanence la salle.
- **Nettoyer et désinfecter** les tables, chaises et tous points de contacts, entre chaque client.
- **Placer le pain dans des contenants passant en plonge (lavables) ;** pas de contenant en bois ou tissus.
- **Désinfecter les contenants de condiments** (huile, vinaigre, sel, poivre...), entre chaque client, **ou mettre des dosettes individuelles.**
- **Favoriser le paiement par carte bancaire**, et désinfecter le terminal après chaque paiement.
- **A la fin des services, nettoyer et désinfecter toutes les surfaces et équipements de la salle.**
- **Se laver les mains à l'eau et savon, puis produit hydro-alcoolique, très régulièrement.**

**❖ Les pauses**

- **Organiser la prise des repas** en décalé avec respect de la distanciation sociale (1,50m entre chaque salarié).
- **Définir le nombre de personnes** qui peuvent être présentes ensemble dans la pièce, ne laisser que le nombre suffisant de chaises.
- **Multiplier les temps de pause** afin de permettre le temps de nettoyage et de désinfection des mains, prévoir les rotations dans les plannings.

**❖ Vêtements professionnels : habillage et déshabillage**

- Dans les vestiaires, **prévoir une poubelle à pédale** pour les déchets.
- **Mettre à disposition du savon, des lingettes et du gel hydro alcoolique.**
- Prévoir une **arrivée différée des salariés** pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou créer un vestiaire temporaire pour chaque salarié.
- **Procéder au nettoyage des surfaces du vestiaire** à l'arrivée de chaque salarié et à son départ.

- En cas d'externalisation du nettoyage des vêtements, prévoir une poubelle pour les vêtements de travail sales, sinon prévoir un contenant à usage unique par salarié pour transporter ses vêtements sales.

❖ **Les sanitaires :**

- **Augmenter les désinfections des points de contacts** au cours du service.
- **Mettre à disposition du savon, du produit hydro-alcoolique, ainsi que des essuie-mains à usage unique**, s'assurer de leur approvisionnement régulier.
- **En cas de souffleurs avec récupérateurs d'eau, pulvériser régulièrement, à l'intérieur, un produit virucide ménager.**
- **Placer une poubelle à pédale, avec un sac poubelle.** Avant d'être évacuée, la poubelle devra être fermée, et changée à chaque fin de service, puis se laver et se désinfecter les mains.
- **Mettre à disposition du personnel de ménage du gel WC avec Javel pour le nettoyage régulier des cuvettes.**
- **Nettoyer et désinfecter à chaque fin de service** toutes les surfaces et équipements.

**Ces conseils sont susceptibles d'évoluer au fur et à mesure de l'évolution de la situation**

Voir aussi :

- ❖ COVID-19 - Prévention commune
- ❖ COVID-19 - Obligations employeur
- ❖ COVID-19 - Conduite à tenir pour les salariés à risque de développer une forme grave de COVID-19

Sources :

- Ministère des Solidarités et de la Santé - gouvernement français
- Haut Conseil de Santé Publique
- Caisse Sociale Assurance Maladie Ameli France
- Société Française de Médecine du Travail
- Société Française de Médecine du Travail
- Agence Régionale de la Santé