

Prévention de la COVID-19

RESTAURATION COLLECTIVE



- Avant la réouverture, un dégraissage/nettoyage/désinfection de la cuisine, de la salle, des vestiaires et des sanitaires est à réaliser
- Un dégraissage complet des climatisations est à programmer (se référer à la fiche CVC)

Respecter les consignes d'hygiène habituelles et renforcer notamment les points listés ci-après :

1. Organisation en cuisine

- Se référer à la fiche « Bar-Restaurant »

2. Réception des marchandises

- Se référer à la fiche « Bar-Restaurant »

3. Salles

- Privilégier la commande en ligne depuis le poste de travail pour choisir le menu. Les collaborateurs n'auront plus qu'à venir récupérer leur plateau repas (couverts, verre, pain et plats) à un horaire donné pour éviter les files d'attente
- Prévoir la possibilité de réserver un créneau pour aller déjeuner
- **Augmenter l'amplitude horaire d'accès au restaurant** pour limiter le nombre de personnes présentes simultanément
- **Réguler le flux de personnes entrant dans la salle afin d'éviter l'attente pour avoir une place assise**

PRÉVENIR

Prévention de la COVID-19

RESTAURATION COLLECTIVE



PRÉVENIR

- **Mettre à disposition des produits hydro alcooliques** à l'entrée du restaurant
- **Le port du masque est obligatoire lorsque les clients ne sont pas attablés**
- Établir et matérialiser un plan de circulation pour limiter les croisements et respecter la distanciation d'1,50 m entre les personnes
- **Matérialiser au sol la distanciation sanitaire d' 1,50 m dans la file d'attente**
- Prévoir la distribution du plateau, des couverts et des verres par un employé du self
- **Limiter le temps de la pause repas sur place à 30 minutes maximum**
- **Respecter la distanciation** en séparant les tables d'1,5 m ou installer des éléments de séparation entre les tables d'une hauteur suffisante pour éviter la diffusion des postillons
- **Respecter la distanciation d'1,5 m entre les convives d'une même table et proscrire l'installation en face à face sauf à disposer un écran de protection suffisamment en haut pour éviter la diffusion des postillons**
- Suspendre l'utilisation des carafes d'eau au profit d'une **distribution de bouteilles d'eau individuelle**
- Supprimer les condiments communs (sel, poivre...) et **mettre à disposition des dosettes individuelles**

Prévention de la COVID-19

RESTAURATION COLLECTIVE



- **Proscrire les saladettes et buffets**
- **Protéger les assiettes individuelles déjà préparées et disposées en libre-service avec du film alimentaire ou une cloche**
- **Nettoyer et désinfecter, entre chaque personne, les tables, les chaises et les points contacts (accoudoirs...)**
- **Aérer régulièrement la salle tout en évitant de provoquer la formation de condensation sur les climatisations**
- **A la fin du service et sans délai, procéder au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces et équipements de la salle**



4. Vestiaires du personnel

- **S'assurer de la mise à disposition d'une poubelle à commande non manuelle en parfait état de fonctionnement**
- **Prévoir si nécessaire une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique**

5. Organisation des pauses du personnel

- **Organiser si nécessaire la prise des repas en horaire décalé en respectant une distanciation d'1,5 m minimum entre les personnes**

PRÉVENIR

Prévention de la COVID-19

RESTAURATION COLLECTIVE



6. Sanitaires

- **Augmenter les opérations de désinfection des points contacts par spray au cours du service et mettre à disposition des savons et des produits hydro alcooliques ainsi que des essuie-mains à usage unique et s'assurer de leur approvisionnement permanent**
- En cas de sèche-mains avec récupérateur d'eau, pulvériser régulièrement, à l'intérieur, un produit virucide ménager
- Placer une poubelle avec couvercle à pédale et l'équiper d'un sac à évacuer fermé et à changer à chaque fin de service au minimum
- Mettre à disposition du personnel de ménage du gel WC avec Javel pour le nettoyage régulier de la cuvette
- **A la fin du service et sans délai, procéder au nettoyage et à la désinfection** manuels de toutes les surfaces et équipements des sanitaires
- **Installer des distributeurs de produits hydro-alcooliques ainsi que des distributeurs de désinfectant** pour la lunette et veiller à les maintenir approvisionnés en permanence

PRÉVENIR