

# Prévention de la COVID-19

## LIVRAISON ET VENTE À EMPORTER DE DENRÉES ALIMENTAIRES



**PREVENIR**

### Organisation en cuisine

- **Port du masque (en papier jetable) obligatoire à renouveler toutes les 3-4 heures maximum**
- **Renforcer le plan de nettoyage et désinfection** (lavage des mains, nettoyage des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières...)
- **A la fin du service et sans délai, procéder au nettoyage et à la désinfection** manuelles de toutes les surfaces et équipements de la cuisine

### Réception des marchandises

- Prévoir une **zone de dépose en extérieur** (éviter la coactivité et le contact avec le livreur)
- Lors de la livraison: retirer et jeter les emballages dans les zones dédiées. A l'issue, se laver et se désinfecter les mains

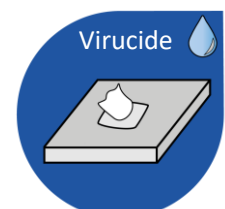
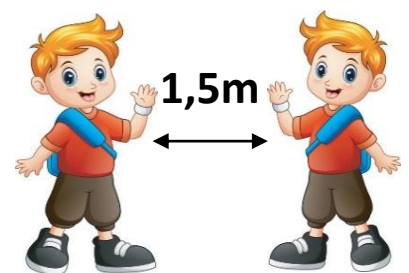
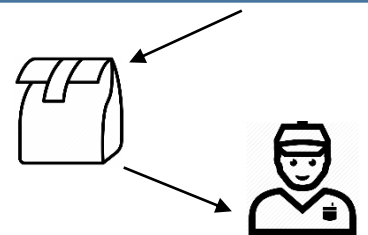
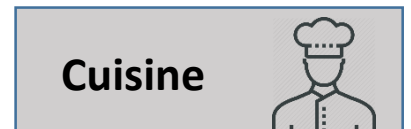
# Prévention de la COVID-19

## LIVRAISON ET VENTE À EMPORTER DE DENRÉES ALIMENTAIRES



### SERVICE DE LIVRAISON

- Une zone de récupération des repas doit être aménagée hors cuisine, afin d'éviter tout contact entre les préparateurs et le livreur
- Si le livreur dispose d'un sac, le personnel du restaurant place le repas directement dans le sac
- Lors de l'attente entre deux commandes, les livreurs restent à 1,5 m les uns des autres et du personnel
- Pas de poignée de mains
- Désinfecter régulièrement le matériel de livraison (scooter, casque, sacs isothermes...) avec des lingettes/ spray désinfectant virucide



**PREVENIR**

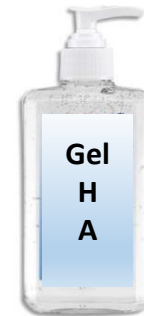
# Prévention de la COVID-19

## LIVRAISON ET VENTE À EMPORTER DE DENRÉES ALIMENTAIRES



**PREVENIR**

- Se laver et se désinfecter fréquemment les mains (avant et après chaque livraison)



- Dans la mesure du possible un règlement à distance doit être privilégié



- Si le règlement se fait à la livraison, le livreur veille à mettre le règlement dans un endroit prévu à cet effet puis se désinfecte les mains avec du produit hydro-alcoolique



- Le livreur prévient le client de son arrivée et s'écarte d'une distance d'1,5 mètre de la porte après le dépôt du repas s'il doit récupérer le paiement



1,5 M



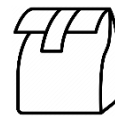
# Prévention de la COVID-19

## LIVRAISON ET VENTE À EMPORTER DE DENRÉES ALIMENTAIRES



### VENTE À EMPORTER

Cuisine



- Une zone de récupération des repas doit être aménagée hors cuisine, afin d'éviter tout contact
- Matérialiser au sol la mesure d' 1,5 m de distanciation
- Mettre à disposition des **produits hydro-alcooliques** pour le personnel et les clients
- Équiper le poste d'encaissement d'un écran de protection (type plexiglass)
- **Privilégier le paiement par carte bancaire.** En cas de remise de monnaie, mettre en place une soucoupe pour la déposer (pas de remise de main à main)
- Le port des gants est déconseillé. Procéder à une désinfection régulière des mains à l'aide d'un produit hydro-alcoolique
- **Nettoyer et désinfecter fréquemment les équipements de travail, objets et surfaces susceptibles d'avoir été en contact avec les mains** (poignées de porte, comptoirs d'accueil, terminaux de paiement...)

**PREVENIR**