

Logo de l'entreprise



# **PRÉVENTION DU RISQUE COVID- 19**

## **RESTAURANTS**

## Avant-propos

Le présent guide de prévention s'adresse aux chefs d'établissements des établissements de restauration, cuisine et service à table, dans une période de reprise de l'activité de manière sécuritaire après une période de confinement strict.

Il a pour objet de décrire les mesures à prendre de façon à prévenir toute éventuelle propagation du virus de la Covid-19 dans l'entreprise, par le contact des salariés avec la clientèle, dans la population par la promiscuité des clients entre eux.

Ce guide de prévention peut faire office de plan de prévention s'il est renseigné par le chef d'établissement en termes d'effectifs, et s'il est appliqué en totalité sous sa responsabilité.

Conscient de l'enjeu sanitaire lié à une éventuelle circulation du virus non maîtrisée à temps, le chef d'établissement déploie l'ensemble des mesures qui suivent qui, scrupuleusement respectées par les salariés et la clientèle, permettront autant que possible d'éviter les effets dramatiques d'une circulation soudaine, et peut être même avant que le premier cas soit détecté.

### Le risque zéro n'existe pas

#### Rappel important sur la propagation du virus

Le virus se transmet de personnes à personnes, il ne circule pas seul dans l'air. Il se transmet par le biais de gouttelettes microscopiques contenant le virus que l'on ne voit pas, expulsées par la bouche et le nez en parlant, en criant, en riant, en toussant ou en éternuant. Le risque avec ce virus est d'être contaminé ou de contaminer des personnes sans le savoir, ni le sentir.

Devant cet ennemi invisible, le respect des consignes édictées par ce guide est essentiel.

#### Consignes applicables à l'ensemble du personnel et de la clientèle

#### La consigne générale est le respect des gestes barrière !



**Se laver régulièrement les mains** avec du savon ou du gel hydroalcoolique : Dès que l'on a été en contact avec des objets ou des meubles accessibles au public (Collègues de travail et autres). Utiliser de préférence du savon.

**Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir** permet de contenir les projections de gouttelettes. Se laver immédiatement les mains ensuite.

**Utiliser des mouchoirs en papier à usage unique** permet d'éviter de transporter un mouchoir en tissu pouvant être porteur du virus. Se laver immédiatement les mains après utilisation. Jeter le mouchoir dans une poubelle.

**Ne pas se toucher le visage avec des mains non lavées** permet d'éviter de porter aux yeux, au nez ou à la bouche le virus qui pourrait se trouver sur les mains.

**Surveillez la distance :**

- **Elle est de 1 mètre** entre les personnes qui portent un masque ;
- **Elle est de 2 mètres** quand les personnes ne veulent plus porter de masque.

**Porter un masque** dès lors qu'on est en public (collègues de travail ou clients).

Le non port du masque est déconseillé à moins de 2 mètres d'une personne.

2 types de masques sont recommandés pour être efficacement protégé : Le masque UNS1 et le masque chirurgical.

**Les gestes barrière sont applicables aux salariés comme aux clients.**

## **Au-delà des gestes barrières**

### **Mesures de prévention générales**

En application du code du travail , l'employeur doit mettre à jour le Dossier d'Évaluation des Risques Professionnels (DERP) et y annexer toutes les mesures sanitaires prises dans son établissement. Le plan de continuité de l'activité (PCA) y est annexé et les mesures générale de prévention suivantes seront mises en place :

- Pour limiter les contacts avec les poignées, et à condition que cela ne porte pas atteinte à la sécurité du restaurant, la ou les portes resteront ouvertes en continu ou seront ouvertes et fermées par un préposé ;
- Un sens de circulation unique permettant d'éviter les croisements de personnes, notamment entre clientèle et salariés(es) sera mis en place lorsque c'est possible. Si cela ne l'est pas, le personnel assurera la circulation des personnes sans croisements ;
- L'utilisation de la climatisation est à éviter, de même que les ventilations mécaniques de types ventilateurs ou brasseurs d'air. A cet effet il est demandé aux chefs d'établissement de consulter des spécialistes pour vérifier que, quelle que soit la solution retenue, l'échange d'air vicié par de l'air neuf répond aux performances ci-dessous :

- ★ Lorsque la qualité de l'air des locaux de travail, notamment de la salle intérieure de restauration, est assurée par un principe de ventilation naturelle, les conditions de courant d'air assurent au minimum et en permanence un

apport d'air neuf de 15 m3 par occupant et par salle. Attention, l'absence de vent peut être problématique ;

- ★ Lorsque la salle de restauration est un terrasse ouverte sur l'extérieur, il est considéré que la ventilation naturelle est suffisante, y compris bâches fermées ;
- ★ Lorsque la qualité de l'air des locaux de travail, notamment de la salle intérieure de restauration, est assurée par un système de ventilation mécanique, le débit minimal d'air neuf introduit sera conforme à la valeur minimale fixée par l'article 81 de la délibération n°34/CP du 23/02/1989, pour les "locaux de travail sans effort physique", à 25 m3 par occupant et par heure ; sans activité physique : 25 m3 par occupant et par heure (*Article 81, délibération N°34/CP du 23/02/1939*) ;
- Un protocole de réception des marchandises hors présence de la clientèle sera élaboré en collaboration avec les fournisseurs ;
- Une procédure de ramassage des couverts (considérés comme souillés et porteurs du virus) sera mise en place. La vaisselle ne sera pas stockée ou laissée accessible au personnel non dédié au lavage ;
- Les salariés(es) seront informés des modes de transmission du virus et formés à la reconnaissance des symptômes de la Covid-19 ;
- Tout client devra attester sur l'honneur qu'il ne ressent aucun symptôme au moment de son passage dans le restaurant. A cet effet, le registre prévu ci-après peut être utilisé ;
- Tout équipement et mobilier de la salle de restauration pouvant favoriser le dépôt du virus sur les surfaces sera fera l'objet d'une attention particulière en ce qui concerne le nettoyage et la désinfection.
- Les sols en carrelage des salles de restauration seront nettoyés après chaque service avec un linge humide et un produit de désinfection adéquat.
- Les sols en moquette sont aspirés par un personnel protégé, doté d'aspirateurs à filtres HEPA. L'aspiration se fait à la fin du dernier service. Le local restera ventilé toute la nuit.

### L'affichage

L'affichage est obligatoire, il comprend à l'intérieur comme à l'extérieur :

- L'affiche des gestes barrière (DASS) ;
- Les instructions à la clientèle concernant les procédures, d'accueil, de travail du personnel et de paiement dans les règles sanitaires du restaurant ;
- Dans les locaux réservés au personnel une affiche des symptômes de la Covid-19 est apposée, elle est accompagnée des consignes relatives à la conduite à tenir en cas d'apparition.

## Mesures d'accueil et de service à la clientèle

### Deux mesures générales :

- Les clients ne peuvent être plus de 8 à une même table ;
- Une distance de 2 mètres doit exister entre les clients de tables différentes.

**Accueil des clients :** Les clients sont accueillis par le personnel du restaurant, ils sont invités à se laver les mains avec du gel, à remplir le registre ci-après et à entrer dans la salle de restauration en portant leur masque ;

**Registre de la clientèle :** Un registre des clients reçus est disponible dans la salle de restauration, il est impérativement tenu à jour par le chef d'établissement. Les informations relevées sur le client sont : Nom, prénom, n° de téléphone, adresse de courriel le n° de la table occupée et le nombre de personnes sur la table. Le chef d'établissement assure la protection des données au sens du règlement RGPD. Les clients écrivent avec leurs propres stylos.

**Installation des clients :** Le nombre de tables dans la salle est régi par la règle de distanciation de 1 mètre. Elles sont espacées de façon à ce que la distanciation soit maintenue entre le client arrivant et le client déjà attablé.

Il n'y a qu'à table que les clients ont le droit de retirer leurs masques.

**Le service à table :** Les serveurs et serveuses ne déposent pas les plats devant les clients comme habituellement. Le personnel se présente en bout de table et passe les assiettes aux personnes concernées. Les clients sont desservis de la même manière, ils passent leurs assiettes au personnel de service. Il en est de même pour les boissons, aucun rapprochement du personnel à moins d'un mètre, ni au contact des clients.

**Fin du service :** Les clients ont terminé, quel que soit le nombre de payeurs, il se présentent un par un à la caisse. Après chaque paiement, le terminal est désinfecté avec une lingette.

**Nouveau client :** Avant d'accueillir tout nouveau client, les chaises et la table des clients précédents sont essuyées avec des lingettes désinfectantes.

Tout croisement de clients est évité à l'entrée du restaurant, comme à la sortie.

## Mesures de protection des salariés

L'entreprise compte : **X salariés(es)**

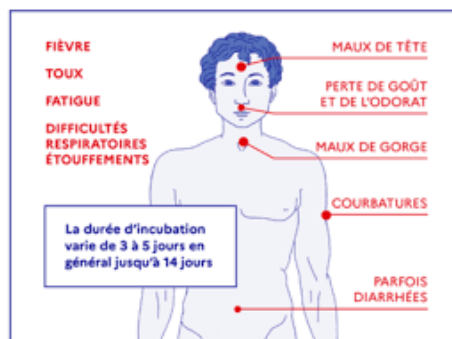
### Équipement de protection individuelle des salariés (es) :

- Personnel en cuisine n'ayant aucun contact avec le public : EPI habituels : Charlotte, masque, gants, etc. ;
- Personnel en contact avec le public (salle) : Masque, éventuellement tenue de travail, gel hydroalcoolique, lingettes désinfectantes ;
- Personnel au comptoir : masque, écran plexiglas, gel hydroalcoolique, lingettes désinfectantes ;
- Personnel de sécurité : masque, gel hydroalcoolique ;

**Vestiaires** : Lorsqu'ils existent, dans les vestiaires, les mesures barrière et la distanciation physique d'un mètre associées au port du masque seront de rigueur. Chaque salarié assurera le nettoyage journalier de son casier avec une lingette ou un produit actif sur le virus.

**La surveillance sanitaire des salariés** : Les salariés surveillent eux-mêmes leur état de santé pour éviter tout risque de contamination au sein de l'entreprise, mais aussi du public. Si les symptômes de la Covid apparaissent, ils prendront volontairement et sans attendre la décision de consulter un médecin.

**Les symptômes de la Covid-19 sont :**



**Les consignes sont :**

**Si apparition de symptômes :**

Symptômes du Covid-19 :  
Toux et fièvre > 38°



**Appelez immédiatement votre médecin traitant  
ou le SAMU (15)**

**NE VOUS DÉPLACEZ PAS,  
SAUF POUR ALLER CHEZ VOTRE MÉDECIN**

**En période d'épidémie la direction doit savoir si un cas de covid est apparu dans l'entreprise pour éviter tout risque de propagation au sein de l'entreprise et à l'extérieur**

**L'employé donnera sans délai toute information utile à l'employeur en ce sens.**