

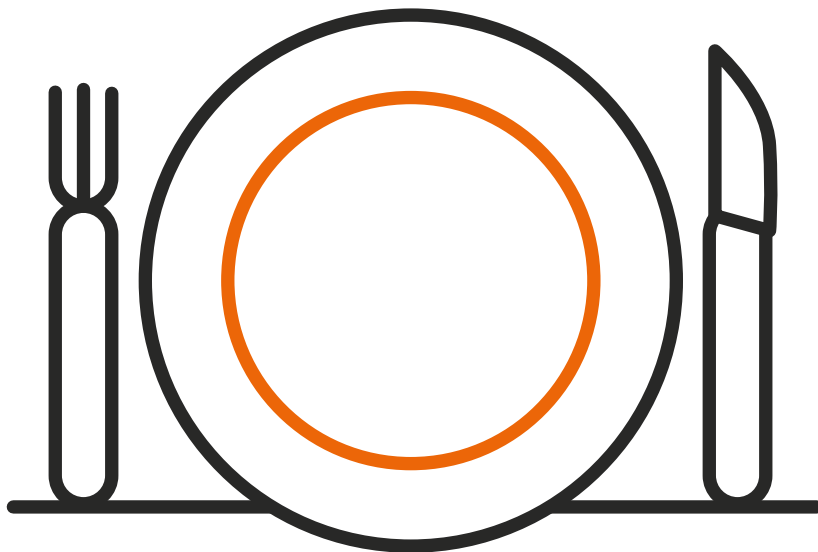


**baresto**

Partageons les solutions d'avenir.

# **PLAN SANITAIRE**

## **SPÉCIAL COVID 19**



# INTRODUCTION

---

En cette période d'épidémie du coronavirus, la priorité de notre enseigne est d'adopter des mesures de prévention afin de **protéger la santé de nos clients et de nos collaborateurs**, conformément aux responsabilités des employeurs, et de les inciter à veiller sur leur santé, leur sécurité et à celle de leur entourage.

Ce document liste les mesures spécifiques à prendre pour assurer les conditions sanitaires en adéquation avec les préconisations édictée par les pouvoirs publics.

Dans le contexte de cette crise sanitaire d'ampleur exceptionnelle, **la mise en œuvre de ces mesures est une condition incontournable de l'activité pérenne de nos restaurants**. Il appartient à chacun de prendre ses responsabilités et d'évaluer sa capacité à s'y conformer.

**Ce guide constitue une synthèse des préconisations et des mesures à tenir pendant toute la période de crise décidée par les autorités.**

## QU'EST-CE QUE LE COVID-19 ?

---

### Définition

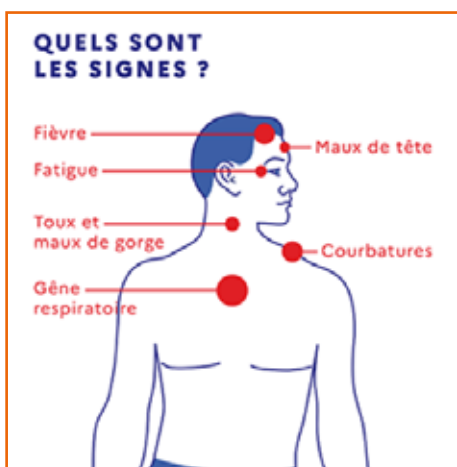
Les coronavirus sont une famille de virus, qui provoquent des maladies allant d'un simple rhume (certains virus saisonniers sont des coronavirus) à des pathologies plus sévères. En décembre 2019, l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) est informée par les autorités chinoises d'un épisode groupé de pneumonies.

En janvier 2020, un nouveau coronavirus émergent est identifié, nommé coronavirus SARS-CoV-2. La maladie provoquée par ce coronavirus a été nommée COVID-19 par l'OMS. Depuis le 11 mars 2020, l'OMS qualifie la situation liée au COVID-19 de pandémie ; c'est-à-dire que l'épidémie est désormais mondiale.

### Symptômes

Les symptômes les plus courants du COVID-19 sont ceux d'une infection respiratoire aiguë : fatigue, fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires, douleurs musculaires, etc. La perte brutale de l'odorat, sans obstruction nasale et disparition totale du goût sont également des symptômes observés chez les malades. Chez les personnes développant des formes plus graves, on retrouve des difficultés respiratoires, pouvant mener jusqu'à une hospitalisation en réanimation et au décès.

La durée moyenne de guérison est de 2 semaines pour les formes peu sévères, 3 à 6 semaines pour les formes graves.



## Contagiosité

Le délai d'incubation est la période entre la contamination et l'apparition des premiers symptômes. Ce délai d'incubation de la maladie COVID-19 est de 3 à 5 jours en général ; il peut toutefois s'étendre jusqu'à 14 jours. Pendant cette période, le sujet peut être porteur du virus et contagieux même si les premiers symptômes ne sont pas apparus.

Le virus du COVID-19 est dangereux pour trois raisons :

- Il est très contagieux : chaque personne infectée va contaminer au moins 3 personnes en l'absence de mesures de protection.
- Il est contagieux avant d'être symptomatique, c'est-à-dire qu'une personne contaminée, qui ne ressent pas de symptômes peut contaminer d'autres personnes.
- Environ 15 % des cas constatés entraînent des complications et 5 % de ces dernières nécessitent une hospitalisation en réanimation.

## Transmission

**Le virus du COVID-19 se transmet de personne à personne et essentiellement de deux façons : par contact et par voie aérienne.**

Le virus prolifère dans les sécrétions respiratoires et sort de l'organisme sous forme de gouttes de liquide que l'on peut émettre en parlant, avec une portée allant jusqu'à 2 mètres, et plus loin encore quand on tousse ou que l'on éternue. Les gouttelettes contenant du virus sont projetées dans l'air puis retombent sur les surfaces. Un sujet sain à proximité peut les inhaler et être infecté. Une fois retombées, les gouttelettes émises par une personne déjà infectée se retrouvent sur la peau, les mains et les objets qu'elle a touchés.

Il a été démontré en conditions contrôlées au laboratoire que les virus peuvent demeurer **actifs hors d'un sujet porteur de quelques heures à quelques jours**. Pour le virus du COVID-19, cette durée semble dépendre de la nature de la surface et augmenter avec l'humidité. En touchant les surfaces souillées, un sujet sain se retrouve exposé. Le virus ne rentre pas par la peau mais par le contact des mains sur le nez ou la bouche si elles n'ont pas été lavées.

# RAPPEL DES DEVOIRS ET OBLIGATIONS EN SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

---

## Obligations de l'employeur

L'employeur est tenu par la loi de prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des salariés comme le stipulent les articles suivants du Code du travail :

Article L4121-1 : « L'employeur prend les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs.

Ces mesures comprennent :

1. des actions de prévention des risques professionnels ;
2. des actions d'information et de formation ;
3. la mise en place d'une organisation et de moyens adaptés.

L'employeur veille à l'adaptation de ces mesures pour tenir compte du changement des circonstances et tendre à l'amélioration des situations existantes. »

Afin de mettre en œuvre les mesures prévues dans cet article, l'employeur suit les 9 principes généraux de prévention stipulés dans l'article L4121-2 :

1. éviter les risques ;
2. évaluer les risques qui ne peuvent pas être évités ;
3. combattre les risques à la source ;
4. adapter le travail à l'homme, en particulier en ce qui concerne la conception des postes de travail ainsi que le choix des équipements de travail et des méthodes de travail et de production, en vue notamment de limiter le travail monotone et le travail cadencé et de réduire les effets de ceux-ci sur la santé,
5. tenir compte de l'état d'évolution de la technique ;
6. remplacer ce qui est dangereux par ce qui n'est pas dangereux ou par ce qui est moins dangereux ;
7. planifier la prévention en y intégrant, dans un ensemble cohérent, la technique, l'organisation du travail, les conditions de travail, les relations sociales et l'influence des facteurs ambiants, notamment les risques liés au harcèlement moral, tel qu'il est défini à l'article L1152-1 ;
8. prendre des mesures de protection collective en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle ;
9. donner les instructions appropriées aux travailleurs.

## Obligations du salarié

Si la responsabilité de l'employeur est fortement engagée en matière de santé au travail, les salariés doivent, eux aussi, répondre à diverses obligations.

---

**Conformément aux instructions qui lui sont données par l'employeur, chaque salarié doit mettre en œuvre tous les moyens à sa disposition afin de préserver sa santé et sa sécurité ainsi que celles d'autrui comme l'indique l'Article L4122-1.**

---

Dans ce contexte, les salariés doivent donc **informer leur employeur en cas de suspicion de contact avec le virus**, notamment s'ils ont été en contact proche avec des salariés présentant des symptômes grippaux (colègues d'un même bureau, par exemple) ou des personnes extérieures malades.

Si l'organisation du travail nécessite l'utilisation des vestiaires, il convient de mettre en place un accès en nombre limité au local.

Si les salariés doivent laver leur linge à la maison, rappeler les instructions suivantes :

- se déshabiller dès que possible ;
- mettre le linge à laver à 60°C -30 minutes minimum (les produits lessiviels classiques sont suffisants pour éliminer le virus) ;
- prendre une douche.



# **baresto**

Partageons les solutions d'avenir.

**Seul le respect des mesures préventives permet de limiter les risques d'infection.**

**Prévenir la contagion dans les activités de nos restaurants exige de porter une attention soutenue aux mesures barrières dans tous les contextes de travail.**



**traqfood**



**SOCOTEC**



## 1 ■ LES RÉFÉRENTS ET LEURS MISSIONS

## 2 ■ LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

- ▶ Antérieur à la reprise
- ▶ Postérieur à la reprise

Réf. annexe 1

Réf. annexe 2



## 3 ■ LA PROTECTION DES ÉQUIPES ET LES BONNES PRATIQUES

- ▶ Consignes générales
- ▶ Contrôler l'accès des salariés
- ▶ Accueil des équipes
- ▶ Départ des équipes
- ▶ Vestiaires et locaux sociaux
- ▶ Hygiène individuelle
- ▶ Protections des équipes
- ▶ Repas du personnel
- ▶ Bonnes pratiques
  - Cuisine
  - Salle
  - Bar
  - Rôle du passeur
- ▶ Formations des équipes
- ▶ Affichages
  - Locaux sociaux
  - Cuisine / Salle / Bar
  - Passeur / Plonge / Toilettes
  - Accès livraison fournisseurs

Réf. annexe 3



## 4 ■ LE PARCOURS CLIENTS

- ▶ Informations des clients sur place
- ▶ Accueil des clients
  - Matériel
  - Organisation
- ▶ Service à table
  - Installation
  - Service
  - Encaissement
- ▶ Vente à emporter
- ▶ Livraison et Click & Collect
- ▶ Livraison fournisseurs

Réf. annexe 3



## 5 ■ PRODUITS PARTENAIRES

- ▶ En cuisine
- ▶ En salle
- ▶ Aux sanitaires

Réf. annexe 4

Réf. annexe 4

Réf. annexe 4



## 6 ■ QUESTIONS / RÉPONSES

# 1 ■ LES RÉFÉRENTS ET LEURS MISSIONS

---

- ▶ **La gérante ou le gérant du restaurant**
- ▶ **La directrice ou le directeur du restaurant**
- ▶ **Le chef de cuisine**

## ▶ **Leurs missions**

- Connaître l'ensemble des procédures mises en place
- Former les équipes, salle et cuisine, par visioconférence ou sur place avant la réouverture  
À l'ouverture, leur faire signer l'attestation de formation et leur remettre un document récapitulatif de cette formation
- S'assurer de la bonne application des procédures
- Être les garants de la sécurité des équipes et des clients
- Adapter les recommandations et obligations sanitaires dans leurs restaurants
- S'assurer, auprès des clients, de la bonne compréhension des mesures mises en place

# 2 ■ LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

---

- ▶ **Antérieur à la reprise** Réf. annexe 1
- ▶ **Postérieur à la reprise** Réf. annexe 2





## 3 ■ LA PROTECTION DES ÉQUIPES ET LES BONNES PRATIQUES

### ► Consignes générales



**COVID-19**

### FACE AU CORONAVIRUS : POUR SE PROTÉGER ET PROTÉGER LES AUTRES

 **Se laver très régulièrement les mains**

 **Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir**

 **Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter**

 **Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades**

 **GARDEZ VOS DISTANCES**

Vous avez des questions sur le coronavirus ?

 [GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)  **0 800 130000**  
(appel gratuit)

EN PARTENARIAT AVEC

### ► Contrôler l'accès des salariés

- Avant de rentrer dans l'établissement, le personnel doit attendre l'autorisation d'un responsable
- À son arrivée, avec son accord, prendre la température du salarié
- Refuser l'accès à toute personne :
  - ayant une température supérieure à 37,8° ;
  - présentant d'autres symptômes de la maladie, en particulier toux, perte d'odorat et/ou du goût.

#### Rappel en cas de suspicion au COVID-19

Il convient de ne pas se rendre aux urgences et de ne pas contacter le 15, le médecin traitant doit être le contact principal. En revanche, s'il y a apparition de symptômes sévères tels qu'une insuffisance respiratoire, il convient de contacter le 15 qui décidera de la conduite à tenir.

## ► **Accueil des équipes**

- Nettoyage des mains au savon ou application du gel hydroalcoolique avant la remise de l'équipement journalier
- Remettre au salarié : masque, tablier, charlotte et gants (en fonction du poste)
- Rappeler les gestes barrières
- Échelonner l'ordre de passage dans les vestiaires : 1<sup>er</sup> arrivé = 1<sup>er</sup> changé
- Vérification de la tenue de travail et de l'hygiène corporelle avant chaque prise de poste

## ► **Départ des équipes**

- Échelonner le départ du personnel et établir un ordre de passage dans le vestiaire
- Demander le lavage des mains avant de se rendre dans le vestiaire
- Dans le vestiaire, mettre à disposition deux paniers :
  - un sac à linge pour les tabliers sales ;
  - un sac poubelle pour les charlottes, les masques et gants jetables.
- Le linge professionnel doit être lavé à plus de 60°
- Une fois changé, chaque membre du personnel doit quitter l'établissement par l'accès du personnel
- Préconiser au personnel de prendre une douche après chaque service sur place quand c'est possible ou en arrivant chez lui
- Conseiller une hydratation des mains

## ► **Vestiaires et locaux sociaux**

### **Vestiaires**

- En fonction de la taille de vos vestiaires, déterminer le nombre maximal de personnes pouvant se changer en même temps et en tenant compte de la distanciation sociale d'un minimum d'1 mètre.
- La tenue civile et le masque personnel doivent être mis dans un sac prévu uniquement à cet effet et rangé dans le casier
- Le personnel changé doit aseptiser la porte de son casier et la porte d'entrée du vestiaire à sa sortie. (Lavette + D10.1)
- Décontamination des mains au savon après le changement de tenue

## ► Vestiaires et locaux sociaux

### Bureaux

- Décontamination des mains à chaque entrée dans le bureau
- Décontamination du clavier, de la souris et chaise chaque matin et à chaque utilisation
- Pas plus d'une personne dans le bureau

## ► Hygiène individuelle

- Tenue propre changée tous les jours
- Les cheveux doivent être attachés et d'une longueur raisonnable
- Les ongles doivent être coupés courts pour les hommes et femmes
- Le port de vernis à ongles est interdit
- La barbe doit être taillée courte

---

## ► Protections des équipes

### Tenue

#### EN CUISINE

- Masque
- Charlotte
- Tablier en tissu
- Tablier jetable (livraison)

#### AUX DESSERTS

- Masque
- Charlotte
- Tablier en tissu
- Gants

#### EN SALLE

- Masque

#### ■ MASQUE

**Le lavage des mains est obligatoire : avant de mettre le masque (dans le local vestiaire), après avoir jeté le masque (dans le local vestiaire), après avoir touché ou réajusté le masque**

#### ■ PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE pour

les prestataires extérieurs : commerciaux, réparateurs, laboratoires d'analyses, etc.

### Accessoires

- Distributeurs de gel hydroalcoolique : sur consoles (dessertes) et piste de bar
- Distributeurs de savon : en cuisine et au bar

## ► Repas du personnel

- Inscription du personnel sur le tableau des repas
- Prises des repas échelonnées en respectant la distanciation d'un mètre minimum entre les personnels
- La cuisine doit servir le repas du personnel à l'assiette pour éviter les manipulations inutiles
- Après chaque débarrassage, le personnel doit décontaminer la table et la chaise sur lesquelles il a mangé
- Après le repas, le personnel doit se laver les mains avec du savon

## ► Bonnes pratiques

### Cuisine

- Avant chaque prise de poste : **nettoyage collectif des mains et vérification de la mise en place du matériel sanitaire des postes**

### Procédure de nettoyage

- À l'aide d'un timer toutes les **30 minutes** :
  - décontamination du plan de travail ;
  - changement de gants pour le poste dessert ;
  - changement de lavettes ;
  - décontamination des mains avec du gel hydroalcoolique. **Le faire également après chaque action contaminante et le plus souvent possible, notamment avant et après utilisation de tout matériel commun.**



### Organisation

- Prévoir une quantité suffisante de marchandises dans les frigos de service afin d'éviter de croiser un collègue pour aller en chambre froide (pains burger, steaks, viandes pièces...)
- Chaque cuisinier en poste doit conserver ses propres outils de travail (pince, couteaux, spatule) afin de ne pas les échanger avec un autre. Ils seront mis sur les postes par le responsable d'ouverture.

### Plonge

- Le lavage des assiettes ne nécessite pas de procédure de lavage particulière. Elles sont nettoyées dans la machine à plonge à plus de 63° et subissent un rinçage à environ 83°.
- Le plongeur doit se laver les mains au savon avant de vider chaque panier à assiettes.

## Salle

- Avant chaque prise de poste : nettoyage collectif des mains et vérification de la mise en place du matériel sanitaire des postes

### Procédure de nettoyage

- À l'aide d'un timer toutes les 30 minutes :
  - changement des lavettes sur chaque console ;
  - nettoyage des sanitaires clients : portes et points de contact, miroir, lavabo, sèche-mains, cuvettes des toilettes, lunettes des toilettes et chasses d'eau, la poignée des brosses ;
  - nettoyage des poignées de portes en salle : sas d'entrée, porte de sortie client, entrée et sortie de la cuisine ;
  - décontamination des mains avec du gel hydroalcoolique. **Le faire également après chaque action contaminante et le plus souvent possible, notamment avant et après utilisation de tout matériel commun.**

## Bar

- Avant chaque prise de poste : nettoyage des mains et vérification de la mise en place du matériel sanitaire des postes

### Procédure de nettoyage

- À l'aide d'un timer toutes les 30 minutes :
  - nettoyage du plan de travail ;
  - changement des lavettes ;
  - décontamination des mains avec du gel hydroalcoolique. **Le faire également après chaque action contaminante et le plus souvent possible, notamment avant et après utilisation de tout matériel commun.**



### Organisation

- Aucune autre personne que le barman derrière le bar
- Retirer la décoration dans les cocktails
- Prévoir l'achat de pailles sous protections individuelles
- Aucun verre personnel sur le bar
- Prendre le verre du client par le pied ou le bas du verre pour le mettre sur le plateau
- Nettoyage des mains avec du savon avant chaque vidage de panier à verre
- Nettoyer régulièrement les plateaux
- Nettoyer les carafes après chaque utilisation

### Rôle du passeur

- À chaque débarrassage de table, le passeur doit se laver les mains avec du savon avant de revenir au passe.

## ► Formations des équipes

### Avant la réouverture

- Formation HACCP en visioconférence
- Formation des référents Covid-19
- Formations des équipes sur le plan sanitaire Covid-19 en visioconférence ou sur place en restaurant
- **Attention des attestations doivent être signées au retour de formation**

### Après la réouverture

- Au briefing, refaire un point sur la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène liées au Covid-19
- Formation corrective au quotidien

## ► Affichages

Réf. annexe 3

### Affichage sur le panneau réglementaire dans les locaux sociaux

- Gestes barrières
- Comment porter le masque
- Comment retirer ses gants
- Hygiène individuelle
- Tenues

### Affichage en salle

- Tenue
- Procédures de nettoyages
- Désinfection des cartes
- Affichage Vente à emporter (intérieur)
- Affichage Click & Collect et Livraisons (intérieur)
- Affichage Click & Collect et Livraisons (extérieur)

### Affichage en cuisine

- Tenue
- Procédures de nettoyages

### Affichage au bar

- Tenue
- Organisation
- Procédures de nettoyages

### Affichage passeur / plonge

- Procédures de nettoyages

### Affichage aux toilettes

- Procédures de nettoyages
- Lavage des mains aux toilettes

### Affichage accès livraisons

- Tenue
- Organisation
- Procédures de nettoyages



**Totem accueil clients, capacité d'accueil, informations diverses...**

## 4 ■ LE PARCOURS CLIENTS



### ► Informations des clients sur place Réf. annexe 3

#### **TOTEM** Mérieux-Silliker / Socotec / Holly's Safe & Clean

- **PARCOURS CLIENTS** : Circuit et marquage au sol / Borne de gel / Règles de distanciation / Gestes barrières
- **NETTOYAGE ET DÉSINFECTION** : Cuisine toute les 30 min. / Salle à chaque passage / Toilettes toutes les 30 min. / TPE et caisses à chaque passage
- **BONNES PRATIQUES DES ÉQUIPES** : Contrôle de la température / Port du masque, de la charlotte et des gants / Utilisation de gel hydroalcoolique et lavage des mains toutes les 30 min. / Formation aux procédures d'hygiène
- **NOUVEAUX SERVICES DIGITAUX** : Commande autonome à table avec son smartphone / Commande en ligne (vente à emporter ou réservation de table) / Livraison à domicile / Paiement autonome à table avec son smartphone

#### **AFFICHAGES INTÉRIEURS**

- **PROCÉDURES DE NETTOYAGE / BONNES PRATIQUES DU PERSONNEL / INFORMATIONS DIVERSES / CAPACITÉ D'ACCUEIL...** Réf. annexe 3

### ► Accueil des clients

#### **Matériels**

- Borne automatique de gel hydroalcoolique
- Marquage au sol pour distanciation intérieure et extérieure du restaurant et pour le sens de circulation
- Guides files
- Séparatifs
- Chevalets explicatifs pour la prise de commande autonome à table avec smartphone

## Organisation

### Extérieur

- Laissez la porte extérieure ouverte en période estivale
- Création de 3 files avec 3 marquage au sol indiquant les types de consommations
  - File : Vente à emporter
  - File : Click and Collect / Livraison
  - File : pour les clients qui désirent manger sur place

### Intérieur

- Matérialiser un sens de circulation entre l'entrée et la sortie
- Mettre un affichage visible pour désigner le comptoir de **Vente à emporter** (à côté de la caisse) et le **Click and Collect** sur une table de restaurant ou une table spécifique
- Mettre un affichage visible précisant que les cartes sont désinfectées
- Prévoir une caisse plastique pour mettre les cartes après la prise de commande afin de ne pas les mélanger avec les cartes décontaminées
- La porte de l'entrée du bloc sanitaire doit rester ouverte
- Un lavabo sur deux est condamné

---

## ► Service à table

### Organisation de la salle

- Placer les ménagères et les boîtes à serviettes une table sur deux
- Prévoir en plonge une panier vide pour y mettre les lavettes et microfibrilles sales

### Installation

- L'installation des clients se fait une table sur deux sans dépasser le nombre maximum de clients autorisés dans le restaurant
- Proposer au client de passer sa commande en ligne
- Distribuer une carte pour 2 personnes en précisant qu'elles sont désinfectées avant et après chaque utilisation.
- Si le client désire passer sa commande en ligne, déposer le chevalet sur lequel se trouve toute la procédure
- Présentation du paiement autonome à table pour le règlement
- Proposer l'encaissement à table en CB ou en espèces, si un seul règlement pour l'ensemble de celle-ci
- Préciser que les ménagères et les boîtes à serviettes sont désinfectées avant et après chaque passage client.



## Service et procédures de nettoyage

- Prise de commande en laissant une distance d'un mètre minimum

### Procédure de nettoyage général

- **À l'aide d'un timer toutes les 30 minutes :**

- changement des microfibras ;
- nettoyage des sanitaires clients ;
- nettoyage des poignées de porte ;
- décontamination des mains avec du gel hydroalcoolique. **Le faire également après chaque action contaminante et le plus souvent possible, notamment avant et après utilisation de tout matériel commun.**

### Procédure de nettoyage au départ de chaque client

- Désinfecter les chaises hautes après chaque utilisation avec du D10.1
- Désinfection des tables, boîtes à serviettes et ménagères avant chaque redressage avec du D10.1
- Désinfection des chaises et banquettes des clients avec de l'eau savonneuse
- Désinfecter les cartes avec du D10.1 après chaque utilisation (prévoir un emplacement bien distinct avec un affichage pour stocker les cartes désinfectées et non désinfectées)
- Nettoyage des carafes en machine après chaque utilisation afin de les décontaminer
- Ne pas récupérer les crayons distribués aux enfants
- Lavage des mains obligatoire après chaque débarrassage

## Encaissement

- Proposer l'encaissement à table en CB pour la table complète
- **Procédure de nettoyage des TPE**
  - Filmer les TPE afin de ne pas nettoyer directement les touches au risque de les endommager
  - Nettoyer le TPE après chaque utilisation à l'aide d'un pulvérisateur de D10.1 et d'une feuille de sopalin
  - changer le film du TPE avant chaque service
- Mettre un distributeur de gel hydroalcoolique à disposition des clients
- Prévoir un plexi séparatif à la caisse
- Prévoir un marquage au sol au niveau de la caisse indiquant la distance minimale à conserver entre chaque client

## Sortie du client

- Après l'encaissement, et dans la mesure du possible, inviter le client à prendre la sortie de secours afin d'éviter les croisements et de respecter les règles de distanciation

## ► **Vente à emporter**

### **Procédure de nettoyage**

- Mettre un plexi séparatif à la caisse de vente à emporter
- Prévoir une affiche “ plateaux désinfectés ”
- Passer les plateaux en machine après chaque utilisation
- Toutes les 30 minutes, nettoyer la poubelle et changer les sacs poubelles
- Désinfection des mains après chaque prise de commande, encaissement et remise de la commande
- Désinfection du TPE après chaque utilisation et changement du film après chaque service

### **Prise de commande**

- Prendre la commande du client
  - Lui annoncer son numéro de commande et lui demander d’attendre la préparation de celle-ci à l’extérieur à l’endroit indiqué
  - Une fois la commande prête, un employé la dépose sur une table à l’extérieur en vérifiant que le client a le bon numéro de commande (même table que pour la livraison, voir ci-dessous)
- 

## ► **Livraison et Click & Collect**

- Le livreur ou le client passe par le guide file “ Click and Collect et Livraison ” pour rentrer dans l’établissement
- **Ils annoncent le numéro de commande**
  - Pour le client “ Click and Collect ” nous lui donnons directement sa commande
  - Pour le livreur, nous lui annonçons le temps de préparation de la commande et lui proposons d’attendre à l’extérieur à l’endroit indiqué. Une fois celle-ci prête, nous lui déposons la commande sur une table prévue à cet effet (même table que pour la vente à emporter)

## ► Livraison fournisseurs

### Affichage

- Mettre un affichage sur la porte de livraison précisant au livreur de ne pas entrer dans la cuisine et de s'annoncer à l'entrée

### Tenue

- Port de gants, charlotte et tablier jetable obligatoire pour réceptionner les marchandises

### Procédure

- Validation des BL par le livreur sur son PAD et sur papier avec un stylo appartenant à la personne qui réceptionne
- Prévoir une zone de stockage des palettes à l'extérieur du restaurant
- Décartonnage en extérieur. Si ce n'est pas possible, il faut nettoyer le sol juste après

---

## 5 ■ PRODUITS PARTENAIRES

- En cuisine
- En salle
- Aux sanitaires

Réf. annexe 4

Réf. annexe 4

Réf. annexe 4



## 6 ■ QUESTIONS / RÉPONSES

### Quid du port des gants lors de la réouverture ?

- Pas de changement, respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène qui prévalaient avant la crise. Manipulations de produits alimentaires 3 options :
  1. Mains parfaitement lavées et désinfectées
  2. Gants jetables utilisés à bon escient (pas de déplacement, pas de contact avec des objets ou surfaces contaminés)
  3. Utilisation d'ustensiles parfaitement nettoyés et désinfectés

### Doit-on imposer le port de la charlotte aux postes de fabrication (cuisine) ?

- Règles inchangées / avant crise.  
À noter :
  1. Le port de la charlotte présente des avantages par rapport à d'autres types de coiffe (meilleure efficacité pour retenir les cheveux)
  2. La crise Covid est l'occasion de remettre en question nos pratiques
  3. Le port de la charlotte peut être considéré comme un élément positif et rassurant pour le personnel (« c'est une forme de contrainte, mais on voit bien que l'entreprise est organisée / crise »)

### Est-il nécessaire de porter des blouses jetables ou un sur-habillement ?

- Pas de nécessité. La tenue de travail doit être adaptée, complète, propre, renouvelée.  
À noter, recommandations pour le nettoyage :  
température égale ou supérieure à + 60°C (à faire confirmer par la blanchisserie sous-traitante et/ou à indiquer aux équipes si le nettoyage est réalisé à la maison.

### Le personnel peut-il arriver en cuisine déjà revêtu de sa tenue de travail ?

- Non ! Règles inchangées.  
Arrivée en tenue personnelle, passage par les vestiaires sans entrée ou traversée des zones de préparations. Changement de tenues dans les vestiaires, entrée en zone de préparation uniquement en tenue de travail.  
À noter : pour respecter les règles de distanciation, prévoir une arrivée échelonnée des équipes (toutes les 10 minutes par exemple)

### Doit on nettoyer plus fréquemment le local vestiaires ?

- Non ! Mais...
  1. Les locaux sociaux (vestiaires, toilettes, salle de pause) sont souvent des pièces négligées sur le plan du rangement et de la propreté.
  2. La reprise d'après crise est l'occasion de renforcer le suivi les mesures déjà en vigueur, d'élever le niveau d'exigence, de sensibiliser à l'autodiscipline (cf. rôle des managers).

## ■ QUESTIONS / RÉPONSES

### **Doit-on faire porter une visière ou des lunettes de protection ?**

- Non ! Pas nécessaire dans le contexte de la restauration.  
À noter : le port de lunettes de protection (E.P.I) reste obligatoire lors de la manipulation des produits chimiques dangereux (exemple : nettoyage par vaporisation de fours, rôtissoires, matériels de cuisson à l'aide de produits fortement alcalins).

### **Comment organiser le nettoyage après la réouverture ?**

- 2 types d'opérations de nettoyage
  1. Nettoyage préalable à la reprise (exhaustif, renforcé)
  2. Nettoyage après la réouverture : régulier, conforme au plan de nettoyage et de désinfection déjà en placeÀ noter : des ajustements du plan de nettoyage pourront être nécessaires selon les cas (exemples : interrupteurs, poignées de porte, ...). Des tests rapides pourront être réalisés en autonomie par les restaurants après le nettoyage préalable à la réouverture.

### **Doit-on mettre en place des dosettes de sel /poivre ?**

- Oui, dans un premier temps.
  1. Rassure le client
  2. Evite le nettoyage régulier des salières, poivrières, moutardiers...

### **Vente à emporter et Livraison à domicile : y a t-il des mesures particulières ?**

- Oui !
  1. Respect des règles de distanciation sociale
  2. Paiement en ligne ou CB sans contact à privilégier ; ce dernier est passé à 50 euros
  3. Nécessité de formaliser les règles (PMS)

### **Port du masque en cuisine ?**

- Oui ! Avec, comme pour tous, une étape pédagogique : pourquoi porter le masque, comment le mettre en place, comment le porter, comment l'enlever, les erreurs à éviter...

### **Faut-il et comment mettre à jour son PMS ?**

Oui ! Le PMS doit être à jour en permanence (exigence légale)

Dans le contexte de sortie de crise, un volet « covid » doit être formalisé.

Le but :

1. Formaliser les nouvelles pratiques à mettre en place
2. Rassurer les clients sur la maîtrise de l'établissement (communication)
3. Rassurer les autorités (DDPP, Inspection du Travail, Médecine du Travail...)
4. Rassurer les salariés de l'entreprise