

PRÉCONISATIONS Restaurant Bar Brasserie



- **SALLE et TERRASSE –**
- **CUISINE et PLONGE –**
- **TOILETTES -**





PRÉCONISATIONS SALLE et TERRASSE

Préparation du service

- Porter une protection , nez-bouche, de type masque/visière... si la distanciation ne peut être respectée
- Respecter une distance minimale entre les tables (au moins 1 mètre sauf pour un même groupe),
- Organiser les circulations et emplacements des tables et buffets pour maintenir la distance de sécurité, afin d'organiser le travail du personnel en toute sécurité,
- Protéger les denrées présentées en buffets,
- Encourager les réservations à l'avance et à distance pour limiter l'affluence et gérer les flux de clients
- Privilégier la fonction haut parleur sur le téléphone lors des prises de réservation ou oreillette,

Accueil, service et départs des clients



- Porter une protection, nez-bouche, de type masque/visière...
- Dès l'entrée dans l'établissement inviter les clients à utiliser un gel hydroalcoolique,
- Organiser rapidement le placement des clients afin d'éviter toute file d'attente,
- Expliquer en amont au client que ses demandes et exigences seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et d'exploitation,
- Privilégier les menus à usage non collectif, QR Code, jetables sur papier libre, set de table imprimé ou Ardoise...,
- Opter pour des condiments à usage unique, à défaut en assurer le service,
- Privilégier le service à la table avec le client en position assise, et demander aux clients d'éviter de changer de place ou de se déplacer en cours de service,
- Organiser le service de manière à espacer les départs des différentes tables,
- Privilégier le paiement à table et envisager les règlements dématérialisés / paiement téléphone, ...
- Marquer le sol avec une distance d'un mètre dans les zones d'attente entrée, caisse, libre-service, stands pour les services spécifiques Self-buffet

Nettoyage et Désinfection (*)

- Renforcer la périodicité et le suivi du plan de nettoyage et désinfection: des surfaces de travail, des équipements de travail, des poignées de portes et boutons, zones de paiement, rampes d'escaliers, mobiliers matériels, plus généralement de tout objet et surfaces susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains), équipements de travail communs et collectifs (machines à café, TPE...)
- Adapter l'organisation habituelle lors de prestations organisées dans des lieux de réception.
- Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant à destination des clients et du personnel et évacuer les déchets régulièrement,
- Si le matériel utilisé ne peut-être dédoublé, veiller à assurer la désinfection de l'ensemble du poste de travail avec minutie,
- Se laver les mains ou utiliser du gel hydroalcoolique avant toute manipulation de vaisselle et ustensiles propres, après chaque desserte de table et encaissement.
- Stocker la vaisselle et ustensiles propres dans un endroit approprié (à l'abri des contaminations et non accessible par les clients).



() Les produits de nettoyage habituels pour l'entretien des surfaces à base de tensio-actifs sont efficaces sur le SARS-CoV 2. Les détergents classiques inactivent le virus en attaquant son enveloppe lipidique. Les savons, dégraissants, détachants, lessives, produits pour la vaisselle peuvent être utilisés. Dans la majorité des cas, un nettoyage suffit. La désinfection n'est préconisée que dans certains cas particuliers : présence d'un malade COVID-19 et surfaces jugées très contaminées par le SARS-CoV 2. Une désinfection peut alors être jugée utile et devra être réalisée en plus du nettoyage (une désinfection ne se pratique que sur une surface nettoyée). Pour cela, il est conseillé d'utiliser des produits virucides répondant à la norme NF EN 14 476 en suivant scrupuleusement les indications du fabricant notamment concernant les concentrations, temps de contact et mesures de protection pour le personnel. Les désinfectants sont des produits chimiques dangereux pour la santé et il est préconisé de vérifier la nécessité de leur emploi, surtout si un nettoyage à l'aide de détergents (produits moins dangereux) est suffisant.*

Pour tout renseignement complémentaire, se référer aux documents INRS. Une FAQ spéciale sur le Nettoyage en entreprise est en ligne, qui peut être utile notamment sur les aspects toxicologiques des produits désinfectants. (cf. <http://www.inrs.fr/actualites/faq-nettoyage-entreprise.html>)

PRÉCONISATIONS CUISINE et PLONGE

Préparation

- Porter obligatoirement un masque de protection si la distanciation ne peut être respectée,
- Attribuer, dans la mesure du possible, des outils de travail individuels propres à chaque salarié (ustensiles, couteaux ...)



Vêtements professionnels (habillage/déshabillage)

- Organiser, dans la mesure du possible, la prise de service cadencée des salariés pour restreindre leurs interactions dans les zones d'habillage et de déshabillage
- Prévoir dans les zones d'habillage/déshabillage:
 - Une poubelle à commande non manuelle pour les déchets, ...
 - Un point d'eau pour se laver les mains et/ou des lingettes adaptées au secteur alimentaire et/ou du gel hydroalcoolique



Hygiène-nettoyage-plonge (*)

- Renforcer la périodicité et le suivi du plan de nettoyage et désinfection des surfaces ainsi que de l'ensemble des équipements de travail, en utilisant des produits adaptés et en respectant leurs conditions d'utilisation. Pour l'application du produit de nettoyage/désinfection, veiller à bien respecter les étapes suivantes :
- Frotter pour garantir son action mécanique pendant le temps de contact du produit
- Rincer abondamment à l'eau potable
- Racler l'eau sur les surfaces puis sur le sol, afin de ne pas laisser d'eau stagnante
- Prévoir des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant et évacuer les déchets régulièrement,
- Se laver les mains avant toute manipulation de vaisselle et ustensiles propres,
- Effectuer le lavage avec des produits adaptés et si possible privilégier l'utilisation d'un lave-vaisselle professionnel avec cycle à 60°C,
- Stocker la vaisselle et les ustensiles propres dans un endroit à l'abri des contaminations,

() Les produits de nettoyage habituels pour l'entretien des surfaces à base de tensio-actifs sont efficaces sur le SARS-CoV 2. Les détergents classiques inactivent le virus en attaquant son enveloppe lipidique. Les savons, dégraissants, détachants, lessives, produits pour la vaisselle peuvent être utilisés. Dans la majorité des cas, un nettoyage suffit. La désinfection n'est préconisée que dans certains cas particuliers : présence d'un malade COVID-19 et surfaces jugées très contaminées par le SARS-CoV 2. Une désinfection peut alors être jugée utile et devra être réalisée en plus du nettoyage (une désinfection ne se pratique que sur une surface nettoyée). Pour cela, il est conseillé d'utiliser des produits virucides répondant à la norme NF EN 14 476 en suivant scrupuleusement les indications du fabricant notamment concernant les concentrations, temps de contact et mesures de protection pour le personnel. Les désinfectants sont des produits chimiques dangereux pour la santé et il est préconisé de vérifier la nécessité de leur emploi, surtout si un nettoyage à l'aide de détergents (produits moins dangereux) est suffisant.*

Pour tout renseignement complémentaire, se référer aux documents INRS. Une FAQ spéciale sur le Nettoyage en entreprise est en ligne, qui peut être utile notamment sur les aspects toxicologiques des produits désinfectants. (cf. <http://www.inrs.fr/actualites/faq-nettoyage-entreprise.html>)

PRÉCONISATIONS TOILETTES



- Mettre à disposition des lingettes désinfectantes dans les toilettes pour désinfection avant et après chaque usage par les clients,
- Prévoir une poubelle à commande non manuelle pour les lingettes
- Vérifier plusieurs fois par jour que les distributeurs de savon, d'essuie-mains, de lingettes désinfectantes sont approvisionnés.
- Augmenter plusieurs fois par jour, la fréquence de nettoyage des toilettes au moyen de désinfectant, le personnel en charge du nettoyage doit être dûment équipé : masque, gants obligatoires...

