

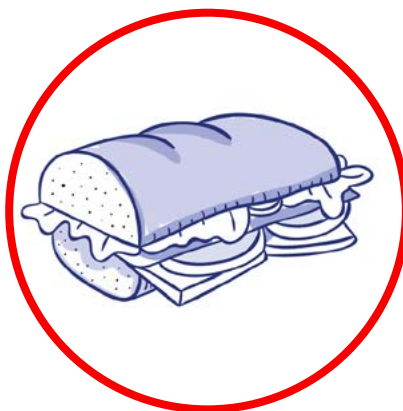


MINISTÈRE DU TRAVAIL

*Liberté
Égalité
Fraternité*

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

RESTAURATION COLLECTIVE OU VENTE À EMPORTER : KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19



La présente fiche a été réalisée avant la parution du protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de COVID-19. Celui-ci est le cadre de référence des actions à mettre en œuvre et s'applique prioritairement à la présente fiche.
[Consultez le protocole national](#)

Restauration collective ou vente à emporter : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ?

Quels sont les risques de transmission du COVID-19 ?

Quand vous êtes touché par un postillon ou une gouttelette contaminés :

- Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit : même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection.
Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :

- Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.
- Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures à quelques jours.
- Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez, si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

À PROPOS

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du [protocole national de déconfinement](#) pour votre métier ou votre secteur d'activité. La démarche doit vous conduire :

- **À éviter les risques d'exposition au virus ;**
- **À évaluer les risques qui ne peuvent être évités ;**
- **À privilégier les mesures de protection collective** en leur donnant la priorité sur les mesures de protection individuelle.

Mesures organisationnelles

- **Le télétravail doit être la règle** chaque fois qu'il peut être mis en œuvre. Il permet d'éviter le risque en supprimant les circonstances d'exposition.
- Lorsque la présence sur les lieux de travail est nécessaire, le séquençage des activités et la mise en place d'horaires décalés facilitent **le respect des règles de distanciation physique** en limitant l'affluence et la concentration des salariés et éventuels tiers (clients, prestataires...).
- La gestion des flux doit permettre de limiter le nombre de personnes simultanément présentes dans un même espace afin de **respecter la jauge maximale d'une personne pour 4m²**.

Ce n'est que lorsque l'ensemble de ces précautions n'est pas suffisant pour garantir la protection de la santé et sécurité des personnes qu'elles doivent être **complétées par des mesures de protection individuelle**, telles que le port du masque.



Les bons réflexes

- **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA) ; se sécher les mains avec du papier/tissu à usage à usage unique ;
- **Éviter de se toucher le visage** en particulier le nez et la bouche ;
- Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher, tousser, éternuer ou cracher, et le jeter aussitôt ;
- **Tousser et éternuer dans son coude** ou dans un mouchoir en papier jetable ;
- **Respecter les mesures de distanciation physique** :
 - ne pas se serrer les mains ou embrasser pour se saluer, ni d'accolade ;
 - distance physique d'au moins 1 mètre.
- **Aérer toutes les 3 heures** pendant quinze minutes les pièces fermées ;
- **Nettoyer régulièrement les objets manipulés** et les surfaces touchées.

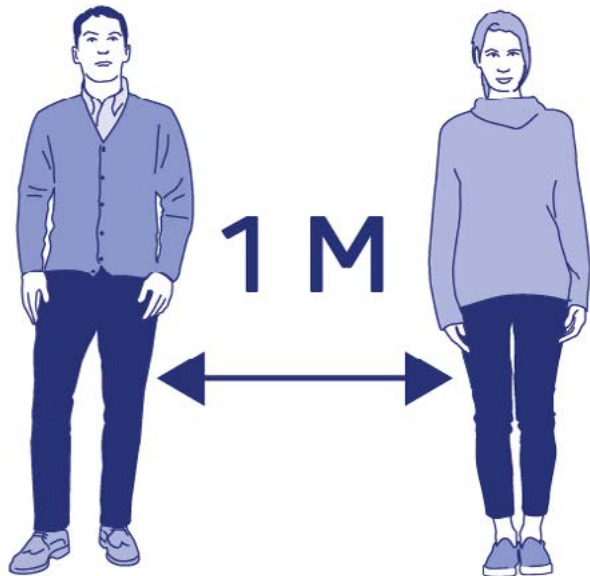
Personnes en situation de handicap

- En cette période de pandémie justifiant des mesures d'adaptation de postes et des modalités de travail plus exigeantes, l'insertion et le maintien en emploi de tous doivent être favorisés.
- **Assurez-vous que les consignes sanitaires soient accessibles et que les règles de distanciation physique que vous instaurez permettent aux salariés en situation de handicap d'accéder à l'emploi ou d'exercer leur métier**, en télétravail ou sur leur lieu de travail habituel.
- Pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires, des aides financières et des services de l'Agefiph et du Fiphfp existent, et ont été adaptés au contexte du **Covid -19** ». Les services de maintien dans l'emploi sont également mobilisables en appui des employeurs publics et privés.
- Plus d'info sur : www.agefiph.fr/
- **Reportez-vous également à la fiche spécifique « Covid 19 – Travail des personnes en situation de handicap »** disponible sur travail-emploi.gouv.fr



1. PRÉPARER

- **Adaptez votre plan de nettoyage avec suivi** : périodicité à déterminer en fonction du volume d'activité (lavage de mains, nettoyage des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières, vêtements de travail...).
- **Limitez le nombre de personnes en cuisine** (en limitant le nombre de plats au menu par exemple...).
- **Respectez la distance minimale entre personnes (au moins un mètre)** : attribuez une tâche précise à chacun pour éviter les interactions.
- **Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels** propres à chaque cuisinier (ustensiles, couteaux ...).
- **Prévoyez des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.**



Vêtements professionnels :

- **Habillage/déshabillage** :
 - dans les vestiaires, **prévoyez une poubelle à commande non manuelle** pour déchets, savon, lingettes, gel hydroalcoolique,
 - **prévoyez une arrivée cadencée des salariés** pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateur.
- **Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoyez une poubelle pour vêtements de travail sales**, sinon prévoyez un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales.
- **Prévoyez des vêtements de travail à usage unique si possible** ou un changement à chaque prise de poste ou mettez à disposition une sur-blouse à usage unique ou adaptez la fréquence de nettoyage et changement de vêtements des collaborateurs.
- **Prévoyez une zone de stockage des sacs hermétiques** de vêtements sales et retour des vêtements propres accessibles au seul livreur en veillant à limiter la coactivité et à défaut respect des distances minimales.
- Pour les repas à emporter, **limitez la coactivité et le contact avec le livreur**, prévoyez une zone de dépôt des repas déjà emballés, avec présence de gel hydroalcoolique.

2. RÉALISER



- **Arrivée des produits :**
 - prévoyez une zone de dépose en extérieur (évitiez la coactivité et le contact avec le livreur lors de la livraison),
 - retirez et jetez les emballages dans les zones dédiées,
 - à l'issue, lavez-vous les mains.
- **Pendant la pandémie, suspendez de préférence l'utilisation des fontaines à eau au profit d'une distribution de bouteilles d'eau individuelle.**
- **Attribuez les pauses, y compris les repas, par roulement** pour limiter le nombre de personnes dans la salle de pause et l'espace fumeurs, ainsi que les espaces de convivialité.
- **Effectuez un nettoyage désinfectant la salle de pause** de toute surface ou équipement en contact avec les mains.



3. VÉRIFIER



- **Assurez-vous du respect des plans de nettoyage.**
- **Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables** (savons, gel, lingettes, sacs-poubelle...).
- **Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires** au moins deux fois par jour, et assurez-vous en permanence de la présence de savon et de moyens de séchage.
- **Évacuez les déchets régulièrement.**