

## PRÉCONISATIONS SANITAIRES À DESTINATION DES RESTAURANTS AYANT DU PERSONNEL SALARIÉ

En cette période d'épidémie de Coronavirus Covid 19, \_\_\_\_\_  
**se doit d'adopter des mesures de prévention spécifiques** afin d'assurer la protection de la santé de ses salariés, de ses collaborateurs ainsi que de celle de sa clientèle.

Les salariés présents à leur poste de travail ont affirmé ne pas être des personnes à risque et avoir respecté les mesures de confinement, puis les préconisations sanitaires énoncées par le Gouvernement, depuis le 16 mars 2020 au jour de leur reprise d'activité professionnelle.

Ils acceptent de répondre loyalement et sans réserve au questionnaire de santé qui leur sera soumis de manière hebdomadaire en début de semaine, et dont un exemplaire est joint au présent plan.

Si avant d'embaucher, un salarié devait présenter un des symptômes énoncés dans le questionnaire de santé, il s'engage à ne pas se présenter à son poste de travail et à prévenir au plus vite son employeur.

Chaque salarié s'engage à signaler à son employeur, tout symptôme qu'il pourrait présenter en cours de service afin de permettre à ce dernier de prendre en urgence toutes les mesures nécessaires à sa protection, à celle des autres salariés de l'entreprise ainsi qu'à leur entourage professionnel.

Les salariés s'engagent jusqu'à nouvel ordre, à appliquer les consignes et préconisations énoncées dans le présent document afin de se protéger eux-mêmes, leur entourage, ainsi que la clientèle de l'établissement.

Ils s'engagent également à respecter les consignes affichées dans les locaux et qui les aideront à adopter les gestes barrières indispensables, la technique de lavage des mains préconisée par les services de santé, la désinfection du matériel utilisé dans l'exercice de leurs fonctions ainsi que le port du masque et des gants le cas échéant.

**Les préconisations pourront évoluer en fonction des annonces et mesures gouvernementales/ministérielles.**

### 1 – Règles à respecter au cours des trajets domicile / lieu de travail

- Les salariés s'engagent à éviter au maximum de faire du co-voiturage.
- En cas de co-voiturage, ils s'engagent à respecter les règles de distanciation sociale ainsi que le port du masque.
- Les salariés contraints d'utiliser les transports en commun pour effectuer les trajets domicile/lieu de travail, lieu de travail/domicile devront respecter les gestes barrières préconisés par les services de santé et le Gouvernement.

## 2 – Règles d'ordre général à respecter dans le restaurant

- Chaque salarié devra se laver les mains à son arrivée sur le lieu de travail, en respectant la technique affichée dans l'entreprise et qui est celle préconisée par les services de santé.
- Le port du masque sera obligatoire dès l'entrée dans l'établissement jusqu'à la fin de la journée de travail. Il devra être changé toutes les 3 heures.
- Chaque salarié devra se changer dans les locaux réservés à cet effet en évitant la co-présence et devra entreposer ses effets personnels dans un sac individuel. Aucun porte manteaux collectif ne sera utilisé.
- Le port des bijoux aux mains est temporairement interdit au cours du service.

### *Il est rappelé à chaque salarié qu'il convient de :*

- se laver très régulièrement les mains,
- d'utiliser un mouchoir à usage unique qu'il convient de jeter immédiatement après usage,
- de tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir,
- de se saluer sans serrer les mains et sans embrassades,
- de ménager une distanciation d'au moins 1m entre les personnes,
- éviter de toucher le masque une fois enfilé,
- de porter des gants si les tâches à effectuer le nécessitent,
- d'aérer les locaux le plus souvent possible,
- désinfecter les sanitaires plusieurs fois par jour.

### *L'établissement met à la disposition de son personnel :*

- du gel hydro alcoolique,
- des lingettes désinfectantes,
- des sprays désinfectants multi-surfaces,
- des bobines de papier essuie main jetable,
- des gants pour le nettoyage des sanitaires,
- des masques grand public.

## 3 – Préconisations pour la prise des réservations, l'accueil de la clientèle et des encaissements

- Les réservations se feront uniquement par téléphone.
- Lors de la prise de réservations, le client sera informé de la mise en place de mesures sanitaires au sein du restaurant et ce, afin d'éviter tout incident lors de sa venue et de le rassurer sur le fait que sa sécurité sera assurée. Il lui sera indiqué que le port du masque sera exigé lors de l'entrée dans le restaurant puis pour se déplacer à l'intérieur.
- L'accueil de la clientèle se fera sans poignée de mains.
- Si la configuration des lieux le permet l'entrée et la sortie des clients devront se faire par deux issues distinctes qui seront clairement identifiées par une signalisation adaptée.
- Le vestiaire sera aménagé afin d'éviter tout contact entre les vêtements des clients.
- Les clients seront conduits à leur table afin d'éviter la co-présence dans la zone d'accueil. Il conviendra de respecter le sens de circulation mis en place dans l'établissement et qui sera signalé par un marquage au sol.

- Les encaissements par carte bancaire seront priorisés. Le terminal sera désinfecté entre deux clients.
- En cas de paiement en espèces, il conviendra d'éviter tout contact de la main à la main en utilisant un ramasse-pièces qui sera désinfecté entre deux clients.
- En cas de règlement par chèques, le stylo utilisé par le client devra être désinfecté après son utilisation.
- Après chaque encaissement le salarié devra se laver les mains.
- L'espace caisse sera sécurisé par un plexiglas qui sera désinfecté régulièrement, tout comme la banque d'accueil.

#### 4 – Préconisations pour le service en salle

- Le port du masque sera obligatoire.
- La salle et la terrasse seront aménagées de manière à respecter les préconisations de distanciation physique entre les clients (au moins 1mètre entre chaque table).
- Les tables ne pourront contenir plus de 10 personnes.
- Lors du dressage des tables, les salariés porteront des gants en tissu qui seront lavés tous les jours.
- Les objets de décoration seront temporairement retirés des tables.
- Le dressage des tables respectera des consignes particulières énoncées par le responsable de salle (nombre de verres, assiettes, serviettes, etc).
- Les salières/poivrières collectives seront temporairement retirées au profit de salières/poivrières affectées à chaque table et qui seront désinfectées entre deux services.
- Les condiments devront être apportés à la demande du client dans des contenants individuels.
- Le plexiglas du plateau de fromages/charriot de desserts sera régulièrement désinfecté.
- Les limonadiers seront régulièrement désinfectés.
- Les cartes seront désinfectées entre deux clients.
- Le personnel en salle devra respecter le plan de circulation signalé au sol.
- Le personnel en salle devra éviter de se croiser dans les espaces de circulation.
- Dans la mesure du possible la climatisation ne sera pas utilisée, l'aération naturelle sera privilégiée.
- Entre les deux services, un nettoyage complet de la salle et de son mobilier sera effectué. Il en sera de même pour le mobilier de la terrasse. Une attention particulière sera portée aux poignées de portes et aux sanitaires, ces derniers devant être désinfecter toutes les 2 heures.
- Les nappes et le linge de table sales seront entreposés dans des chariots à l'extérieur. Il conviendra d'éviter de les secouer avant de les déposer dans les chariots.
- Les salariés devront se changer après leur service : ils devront changer de chemise tous les jours et laisser leur costume sur place.

#### 5 – Préconisations pour le service en cuisine

- Le port du masque sera obligatoire.
- Chaque salarié devra changer de tenue tous les jours, le torchon sera changé entre deux services.
- Les cuisines seront intégralement nettoyées et désinfectées entre deux services.

- Les cuisines seront aérées le plus souvent possible.
- Le test des plats devra se faire avec une cuillère qui sera immédiatement et systématiquement désinfectée.
- Chaque salarié devra se laver très régulièrement les mains.
- La plonge devra être faite au plus vite pour éviter que s'accumule de la vaisselle sale.

## 6 – Préconisations pour les livraisons

- Le port du masque sera obligatoire.
- Il conviendra d'éviter tout contact avec le livreur qui devra déposer les produits à l'extérieur de l'établissement.
- Les produits livrés devront être rapidement retirés de leurs emballages qui devront être jetés une fois les étiquettes de DLC et n° de lot retirées et conservées.
- Il conviendra si nécessaire, de désinfecter les produits avant de les introduire dans l'établissement. Pour rappel, la durée de vie du virus est estimée par les services de santé à :
  - **Air : 3 heures**
  - **Monnaie : 4 heures**
  - **Vêtements/cheveux : 12 heures**
  - **Cartons : 24 heures**
  - **Verre/métal/aciers : 4 à 5 jours**
  - **Plastiques : 6 à 9 jours**

\_\_\_\_\_ est pleinement conscient que ces préconisations sont particulièrement contraignantes pour chacun. Il en appelle à la responsabilité de ses salariés pour que l'activité puisse se poursuivre le plus sereinement possible et surtout dans des conditions les plus sécurisantes pour tous.

*Des manquements volontaires et répétés aux préconisations énoncées dans ce plan, seraient constitutifs de fautes susceptibles de donner lieu à sanctions.*

- Ce plan est joint au document unique d'évaluation des risques professionnels de l'entreprise qui a été modifié eu égard au contexte d'épidémie COVID 19.
- Ce plan a été adressé pour information aux services de la Médecine du Travail.
- Ce plan a été envoyé au CFA, l'établissement comptant des apprentis dans ses effectifs.
- Ce plan a été remis aux parents des apprentis mineurs le cas échéant.

Fait à \_\_\_\_\_ Le \_\_\_\_\_

Signature du responsable de l'établissement