

COVID-19 : ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

CORONAVIRUS

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de Covid-19 à retrouver sur travail-emploi.gouv.fr

Reportez-vous également aux guides Covid-19 : Conseils et bonnes pratiques pour l'employeur et Covid-19 : Conseils et bonnes pratiques pour les salariés à retrouver sur travail-emploi.gouv.fr

J'évalue les risques et j'actualise mon document unique



- **J'évalue les risques** en passant en revue les circonstances dans lesquelles les employés et les convives fréquentant le restaurant peuvent être exposés au virus.
- **Je mets à jour le document unique d'évaluation des risques (DUER)** de l'entreprise ou j'en rédige un (+ d'info sur ameli.fr/entreprise ou inrs.fr). j'intègre dans le DUER les mesures nécessaires pour éviter ou réduire au maximum le risque de contamination.

Je peux me faire aider ou accompagner par le service de santé au travail dont je dépends, ma caisse régionale de l'Assurance Maladie – Risques professionnels (Carsat, Cramif en Ile-de-France ou CGSS en outre-mer) ou l'Aract (www.anact.fr).

J'évalue les risques et j'actualise mon document unique

- **Je privilégie les mesures de protection collective** avant d'aborder les mesures de protection individuelle :
 - information et sensibilisation des employées et des clients,
 - renforcement du télétravail,
 - réorganisation du travail et des flux pour respecter les règles de distanciation,
 - gestion et maintenance des installations d'aération/ventilation,
 - moyens de protection (masques, écrans de séparation des postes de travail...),
 - nettoyage et désinfection des locaux...



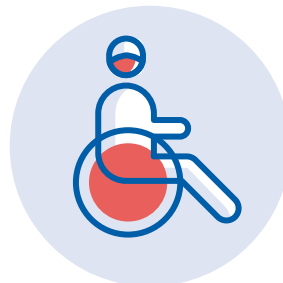
Pour mettre à jour mon DUER, je peux me faire accompagner par le service de santé au travail et utiliser l'application en ligne "Plan d'actions Covid-19" développée par l'INRS et l'Assurance Maladie – Risques professionnels.

J'intègre les gestes barrière et les mesures de protection adaptées

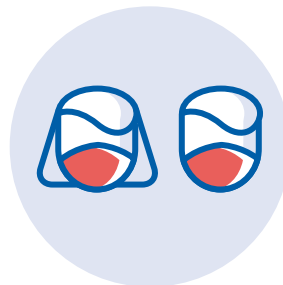
- **Je veille au respect des gestes barrières** par tous, employés comme convives, et tout au long de la journée :



- Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique, les sécher avec du papier ou du tissu à usage unique ;
- Respecter les mesures de distanciation physique : rester à un mètre de distance des autres, saluer sans se serrer la main ni s'embrasser ;
- Éviter de se toucher le visage en particulier le nez, la bouche et les yeux ;
- Tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir en papier jetable ;
- Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher ou cracher, et le jeter aussitôt.



- **Je m'assure que les consignes sanitaires sont accessibles aux salariés en situation de handicap** et que les règles de distanciation physique leur permettent de travailler. Des aides existent pour les salariés en situation de handicap sur www.agefiph.fr



- **Je rends obligatoire le port du masque par mes employés et les convives** dans tous les lieux collectifs clos : cuisines, plonge, self, salle de restauration, couloirs, véhicules transportant plusieurs personnes... Le salarié travaillant seul dans une pièce peut enlever son masque.

J'intègre les gestes barrière et les mesures de protection adaptées



- Je rappelle aux convives par affichage ou par le biais de leur employeur de :
 - **Respecter les gestes barrières** ;
 - **Se laver les mains** ou en utilisant une solution hydro alcoolique avant l'entrée dans le local de restauration collective et après le passage en caisse ;
 - **Porter un masque systématiquement** lors des déplacements au sein du local de restauration collective, hormis à table ;
- **Respecter une distanciation d'un mètre** entre convives dans les files d'attente comme à table ;
- **S'installer en quinconce à table** en laissant une place vide en face de soi. Ne pas s'installer en face à face ;
- **Déjeuner de préférence avec des collègues du même bureau/service** afin de limiter le brassage entre groupes. Limiter à 6 personnes les tables ;
- **Respecter le plan de l'organisation de l'espace** en ne déplaçant ni les chaises, ni les tables ;
- **Ranger son masque dans une pochette** le temps du repas ;
- **Se laver les mains** après avoir remis son masque.



- J'opte si possible pour des vêtements de travail ou des sur-blouse à usage unique ou un changement de vêtements à chaque prise de poste. Si le nettoyage des vêtements est externalisé, je prévois un bac pour les vêtements de travail sales, leur stockage dans des sacs hermétiques et un local accessible à l'employé de la blanchisserie.



- Je mets en place des séparations physiques (écrans transparents) aux comptoirs et aux caisses.
- J'équipe les locaux en poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.
- Je m'assure du bon approvisionnement en savons, gel, lingettes, sacs-poubelle, masques....



- J'adapte et assure le suivi du plan de nettoyage en fonction du volume d'activité : lavage de mains, nettoyage des plans de travail, ustensiles et outils de travail, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières, vêtements de travail....
- Je vérifie le nettoyage au moins deux fois par jour des sanitaires et la présence en permanence de savon et de papier ou tissus de séchage. Les déchets sont évacués régulièrement.
- Je veille à l'aération des pièces pendant 15 minutes toutes les 3 heures.



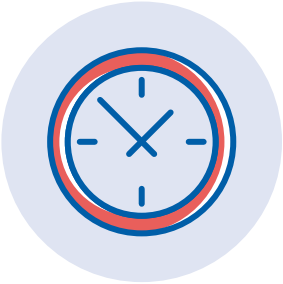
Les mesures de prévention mise en place contre la Covid-19 ne doivent pas contredire ou limiter celles concernant les autres risques professionnels.

Je réorganise le travail de mes équipes



- **Je mets en place le télétravail** pour les postes qui le permettent.

- **J'organise l'arrivée et le départ cadencés des salariés** pour permettre à chacun de se changer dans le vestiaire en respectant la distanciation physique. Je prévois dans les vestiaires une poubelle à commande non manuelle pour les déchets, du savon, des lingettes, du gel hydroalcoolique.



- **Je mets en place une procédure et une zone de dépose extérieure pour les livraisons** afin d'éviter la co-activité et le contact avec les livreurs. J'y mets à disposition du gel hydroalcoolique et masques. Les emballages inutiles sont retirés avant le stockage des produits.

- **Je limite le nombre de personnes présentes dans un même espace afin de faciliter le respect de la distanciation.** Je mets en place des horaires décalés et des brigades. Je limite le nombre de personnes en cuisine (en limitant le nombre de plats au menu...). Je séquence les activités. J'attribue une tâche précise à chacun pour éviter les interactions.



- **J'attribue à chacun des outils de travail individuels** (ustensiles, couteaux...) dans la mesure du possible. Sinon, ils doivent être nettoyés après chaque utilisateur.

- **J'organise les pauses**, y compris les repas, par roulement pour limiter le nombre de personnes présentes simultanément dans la salle de pause ou l'espace fumeurs. J'affiche leur jauge maximum à la porte d'entrée. Je prévois la désinfection régulière de ces espaces (poignées, tables, interrupteurs, appareils électriques...).

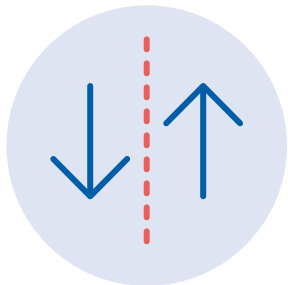


Je présente et explique cette nouvelle organisation à chacun afin que tous puissent se l'approprier. Je l'ajuste au besoin.

Je réorganise l'accueil des convives

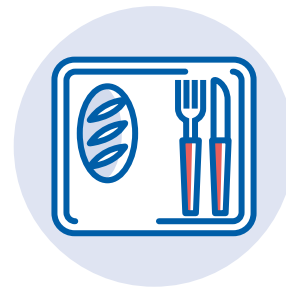


- J'informe les entreprises clientes du restaurant collectif des mesures de prévention prises.
- Je réorganise les espaces et adapte les plages horaires afin de permettre le respect des règles de distanciation physique dans toutes les situations : files d'attente, paiement en caisse, repas à table...



- Je respecte une jauge maximale d'une personne pour 4m².
- J'adapte les plans de circulations afin d'éviter que les convives ne se croisent : marquage au sol, entrée et sortie distinctes si possible.

- Je mets à disposition des convives du gel hydro-alcoolique à l'entrée du restaurant et après les caisses.
- Je veille au respect du port du masque par les convives lors de leurs déplacements dans le restaurant.
- J'évite de mettre à la disposition des objets pouvant être touchés par plusieurs consommateurs (bacs à couverts, salières, poivrières, carafes d'eau, etc.)



- Je suspends de préférence les fontaines à eau au profit d'une distribution de bouteilles d'eau individuelles.
- Je fais préparer les plateaux avec les couverts, le pain, par le personnel de restauration.
- Je supprime les offres alimentaires en vrac (salad-bar, paniers...)



- Je limite à 6 le nombre de convives par table, sans que les personnes ne puissent s'asseoir face à face.
- Je m'assure de l'aération des espaces clos tout en évitant des flux d'air dirigés vers les consommateurs. Je vérifie que les conditions de ventilation ou d'aération des locaux sont fonctionnelles et conformes à la réglementation.

- Je réalise un nettoyage par détergent au minimum quotidien des sols et une désinfection régulière avec un produit virucide des surfaces les plus fréquemment touchées par les personnes, et notamment les tables.

Ce document est susceptible d'être actualisé en fonction de l'évolution de la situation sanitaire. Restez informé en consultant régulièrement travail-emploi.gouv.fr, code.travail.gouv.fr ou ameli.fr/entreprise

