

Recommandations pour le fonctionnement des restaurants de collectivité en période de risque Covid-19

Ce document a vocation à servir de socle commun aux cuisines et restaurants de collectivité. Il s'agit de recommandations, **non exhaustives**, qui n'ont pas vocation à se substituer aux procédures internes de chaque établissement ni aux protocoles édictés par chacun des syndicats.

Il est recommandé d'assurer une information régulière des personnels sur les gestes barrières à respecter et les consignes.

Protection des personnels de production et de service :

- Masque à changer toutes les 4h
- Charlotte jetable
- Blouse et sur-blouse ou tablier jetable
- Sur-chaussures jetables ou chaussures de sécurité
- Lavage des mains toutes les heures et entre chaque action potentiellement contaminante
- Appliquer les gestes barrières
- Encourager le personnel à contrôler sa température 2 fois par jour et à surveiller l'apparition de symptômes d'infection respiratoire (toux, difficulté à respirer...)
- Non accès aux locaux aux personnels malades ou au contact de sujets malades ou suspectés.

Équipements de travail et vestiaires :

- Limiter le croisement de personnels dans les vestiaires et les salles de pause (adaptation des horaires ou des espaces, marquage au sol)
- Prévoir une zone de stockage spécifique aux tenues sales en bac fermé ou poubelle à commande non manuelle
- Mettre à disposition du savon ou gel hydroalcoolique en quantité suffisante
- Disposer de spray ou produit désinfectant pour les petits objets et ustensiles

Locaux

- Nettoyage complet des locaux, matériels et équipements avant la réouverture selon la méthodologie habituelle validée
- Nettoyage et désinfection réguliers des locaux adaptés au volume d'activité et à au nombre de personnes sur site à partir d'un plan de nettoyage, en respectant les préconisations du protocole national de déconfinement pour les entreprises pour assurer la santé et la sécurité des salariés
- Nettoyage approfondi et désinfection quotidiens du sol
- Porter une attention particulière aux points de contact : poignées de porte, interrupteurs, plans de travail, ustensiles...)
- Approvisionner régulièrement en savon liquide les sanitaires proches du restaurant
- Aérer régulièrement les zones où déjeunent les convives, avant et après chaque service, si possible pendant

Gestion des approvisionnements, poste réception :

- Éviter tout contact avec les livreurs
- Signer de manière électronique les bons de commande
- Évacuer rapidement les emballages non nécessaires à la conservation des marchandises
- Appliquer les gestes barrières et se laver les mains après la récupération des marchandises livrées

En production

- Nettoyage/désinfection systématique des mains avant la prise de poste et entre chaque geste potentiellement contaminant
- Utilisation de l'ensemble de l'espace afin de créer une distanciation sociale (distanciation physique d'un mètre)
- Attribuer dans la mesure du possible des outils et ustensiles de travail individuels
- Bloquer les portes au sein d'une même zone en position ouverte (sauf les portes coupe-feu non asservies), lorsque cela n'est pas contraire aux règles d'hygiène pour limiter le contact avec les mains
- Nettoyage/désinfection régulier du matériel et des locaux, en particulier des points de contact

Au service en self :

- Réduire le nombre de personnes présentes et réduire la densité de personnes en augmentant l'amplitude horaire d'accès au restaurant et le nombre de services
- Définir les mesures de distanciation sociale pour les personnels au self
- Prévoir des mesures de restriction à l'entrée du restaurant afin de limiter le flux à l'entrée et à la sortie et s'assurer du strict respect des mesures de distanciation sociale entre les convives.
- Lavage ou désinfection des mains des convives à l'entrée du self (positionner des distributeurs de solution hydroalcoolique à l'entrée du restaurant)
- Zone barrière identifiée pour assurer un service « assisté »
- Distribution du plateau avec couverts, pain, verre par le personnel de service
- Suppression des produits en libre distribution
- Si caisse de paiement : règlement uniquement par carte en désinfectant la zone de paiement et le lecteur de carte bancaire entre chaque paiement

Salle de restaurant :

- Aménagement des tables et des chaises pour assurer une distanciation sociale, 1 chaise sur 2 en quinconce
- Suppression ou limitation des carafes d'eau : service des convives directement à la fontaine à eau avec désinfection régulière du bouton de la fontaine à eau ou service de l'eau par le personnel de salle, notamment en restauration scolaire
- Condamner les microondes ou autres matériels en libre-service
- Proscrire les contenants collectifs (notamment pour les boissons, les condiments, couverts, pain, etc.)
- Nettoyage et désinfection des tables et chaises après chaque repas pris par un convive et entre chaque service
- Désinfection des surfaces plusieurs fois par service
- Afficher les règles d'hygiène et gestes barrières dans les salles à l'attention des convives
- Limiter les interactions entre les convives et les personnels

- Prévoir un marquage au sol pour le respect de la distance d'un mètre entre les personnes dans les files d'attente à l'entrée du restaurant et pour la circulation à l'intérieur du restaurant
- Flécher par un marquage au sol le sens de circulation et de marche en avant des flux de personnes et chaque fois que c'est possible organiser une entrée et une sortie différente
- Eviter le croisement des flux au niveau de la dépose plateau
- Fermer les espaces où il existe peu de solution pour diminuer la densité de population (espaces café par exemple)

Plonge (batterie / vaisselle) :

- Adapter les effectifs et la zone pour respecter une distanciation sociale d'1 mètre
- En cas d'effectif multiple à la plonge, le port du masque est obligatoire
- Evacuer les déchets en sacs fermés
- Veiller à respecter la marche en avant pour éviter les croisements avec les couverts et plateries sales
- S'assurer du fonctionnement de la machine de plonge à une température de 60°C
- Protéger la vaisselle propre (housse ou placard, zone dédiée)

Livraison en satellites :

- La livraison doit être assurée de manière à ce qu'il n'y ait aucun contact entre le « livreur » et le « livré »
- Vérifier la présence du gel hydroalcoolique dans le véhicule. Si port de gants, prévoir un contenant pour jeter les gants usagés.
- Au moment de la livraison : se désinfecter les mains ou porter des gants, respecter les distances sociales (1 mètre) et n'utiliser que son stylo personnel.
- Désinfecter les mains avant de reprendre le volant (ou après avoir retiré les gants)
- Au retour de la livraison : désinfecter l'habitacle du véhicule de livraison (volant, levier de vitesse, tableau de bord) et les clés et jeter le gants usagers

Liens utiles :

- « guide relatif à la réouverture et au fonctionnement des écoles élémentaires et maternelles » et « guide relatif à la réouverture et au fonctionnement des collèges et des lycées » élaborés par le ministère en charge de l'éducation nationale (29/04/20) :
<https://www.education.gouv.fr/coronavirus-covid-19-reouverture-des-ecoles-colleges-et-lycees-303546> ;
- protocole national de déconfinement pour les entreprises pour assurer la santé et la sécurité des salariés élaboré par le ministère en charge de du travail (03/05/20) :
<https://travail-emploi.gouv.fr/actualites/presse/communiqués-de-presse/article/protocole-national-de-deconfinement-pour-les-entreprises-pour-assurer-la> ;
- fiche métier « Restauration collective ou vente à emporter : quelles précautions prendre contre le COVID-19 ? » élaborée par le ministère en charge de du travail (07/05/20) :
https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/covid19_fiche_metier_restaurant_collective_v07052020.pdf ;
- Supports de communication de Santé Publique France :
<https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/maladies-et-infections-respiratoires/infection-a-coronavirus/articles/coronavirus-outils-de-prevention-destines-aux-professionnels-de-sante-et-au-grand-public#block-234275>