



CORONAVIRUS Covid-19

GUIDE DE PRÉVENTION DU RISQUE COVID-19

RESTAURANTS



MESURES GENERALES COMMUNES A TOUTES LES ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Information générale

Le présent guide de prévention s'adresse aux chefs d'établissements des restaurants et des snacks, en cette période où apprendre à travailler en présence du virus est devenu un impératif.

Il ne présente pas les mesures relatives au pass sanitaire qui s'imposent aux chefs d'établissements, ils pourront sur ce point consulter le site du gouvernement.

Le guide s'inscrit en complément du protocole covid-19 santé sécurité au travail édité par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Il a pour objet de décrire les mesures à prendre de façon à prévenir toute éventuelle propagation du virus de la Covid-19 dans l'entreprise, par le contact des salariés avec la clientèle, et dans la population par la promiscuité des clients entre eux.

Conscient de l'enjeu sanitaire lié à une circulation du virus avérée, le chef d'établissement déploie l'ensemble des mesures qui suivent, qui scrupuleusement respectées par les salariés et la clientèle, permettront autant que possible d'éviter les effets dramatiques d'une épidémie généralisée.

Le présent document vise à donner un ensemble de mesures de prévention que les chefs d'établissement mettront en œuvre en fonction de leurs propres méthodes de travail.

Par principe, toute démarche de prévention doit conduire :

- 1) **à éviter les risques** d'exposition au virus ;
- 2) **à évaluer les risques** d'exposition qui ne peuvent être évités ;
- 3) **à déterminer les mesures de protection collectives et individuelles** nécessaires pour maintenir le risque à son niveau le plus bas.

Face à la covid-19, 4 mesures de prévention sont essentielles :

- 1) **L'aération des lieux et des espaces de travail ;**
- 2) **Le port du masque ;**
- 3) **La distanciation ;**
- 4) **La propreté des mains.**

MESURES GENERALES POUR PREVENIR LE RISQUE COVID

Quels sont les risques de transmission de la covid ?

Quand vous êtes touchés par les postillons ou gouttelettes d'une personne contaminée qui parle, tousse ou éternue. Vous pouvez vous-même être porteur du virus et le transmettre.

D'où l'importance :

- d'éviter les contacts physiques ;
- de porter un masque grand public (90 % de filtration catégorie 1) ou chirurgical ;
- de respecter une distance minimum de 2 mètres entre les personnes, avec port du masque.

Quand vous portez vos mains non lavées ou un objet contaminé au visage, le virus peut survivre de quelques heures à quelques jours sur les surfaces et les objets, d'où l'importance de se laver correctement les mains et de limiter le partage d'objets.

Quand vous respirez un air contaminé, en particulier dans les espaces clos et mal aérés, il est important d'aérer régulièrement.

Les mesures organisationnelles qui limitent les risques

- ✓ **L'étalement des horaires** permet d'éviter les pics d'affluence et facilite la distanciation dans les transports en commun, à l'entrée et la sortie de l'entreprise, dans les ascenseurs, les couloirs, les vestiaires, lors des pauses ou du déjeuner.
- ✓ **La gestion des flux** doit permettre de limiter le nombre de personnes présentes simultanément dans un même espace et de respecter la jauge de référence ;
- ✓ **Le respect des gestes barrières** et des mesures d'hygiène diffusés par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie doit régulièrement être rappelé. Les locaux doivent être équipés de savon, de gel hydroalcoolique, d'essuie-mains jetables, de produits de désinfection (pour les tables, outils, matériels communs) et de poubelles spécifiques.

INFORMATION CORONAVIRUS

COVID-19

PROTÉGEONS-NOUS LES UNS LES AUTRES



Se laver régulièrement les mains ou utiliser une solution hydro-alcoolique



Tousser ou éternuer dans son coude ou dans un mouchoir



Se moucher dans un mouchoir à usage unique



Eviter de se toucher le visage



Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres



Saluer sans serrer la main et arrêter les embrassades



En complément de ces gestes, porter un masque quand la distance d'un mètre ne peut pas être respectée

- ✓ **Éviter autant que possible de partager les outils et les équipements.** À défaut, diminuer les cadences de travail et prévoir des temps dédiés pour le nettoyage/désinfection régulier des matériels communs ;
- ✓ **Assurez-vous de la conformité et du bon fonctionnement du système de ventilation** afin d'apporter l'air neuf adéquat. Organiser l'aération des espaces de travail et de restaurant en permanence ou aussi souvent que possible. Se référer à la valeur minimale d'apport d'air neuf introduit dans les locaux de travail sans activité physique fixée à 25 m³ par occupant et par heure (Article 81, délibération N°34/CP du 23/02/1939) ;



- ✓ **Un référent Covid doit être désigné.** Ce peut être l'employeur dans les petites entreprises. Il veille à la mise en œuvre des mesures de prévention et à l'information des personnes travaillant dans son entreprise. Pour plus d'information, consulter le protocole santé sécurité au travail.
- ✓ **Les personnes contact et personnes symptomatiques** doivent s'isoler sans délais et ne pas se rendre au travail. L'employeur doit être prévenu afin de faciliter la prise en charge financière des périodes d'isolement.
- ✓ **Un registre de passage de la clientèle** doit être tenu dans tous les établissements recevant du public. Il mentionne le jour, la date, l'heure, le nom, le prénom et le numéro de téléphone de la clientèle. Par mesure de prévention tout client devra attester sur l'honneur qu'il ne ressent aucun symptôme au moment de son passage. Le carnet de réservation papier ou informatique peut faire office de registre de passage s'il répond aux exigences précitées.

Les mesures de protection

- ✓ **Porter un masque** grand public à 90 % de filtration (catégorie 1) ou chirurgical dans tous les lieux collectifs clos. Les masques sont fournis par l'employeur. Ils doivent couvrir à la fois le nez, la bouche et le menton. Changer de masque toutes les 4 heures, ou lorsqu'il est souillé ou mouillé.

Il existe des exceptions au port obligatoire du masque pour :

- les salariés seuls dans un bureau ;
- les salariés travaillant l'extérieur ou dans un atelier correctement ventilé et aéré lorsqu'ils sont peu nombreux et éloignés les uns des autres. La distance

à respecter entre les personnes doit alors être supérieure à deux mètres.

- ✓ **Se laver régulièrement les mains** à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique (SHA). Se frotter 30 secondes les paumes, le dos, les ongles, les doigts et entre les doigts. Se sécher avec du papier / tissu 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.
- ✓ **Respecter les mesures de distanciation physique** :
 - Éviter tout contact physique ;
 - Maintenir une distance d'au moins deux mètres avec port du masque.
- ✓ **Nettoyer/désinfecter** régulièrement les objets manipulés et les surfaces touchées ;
- ✓ **Faciliter les enquêtes** de contact tracing de l'autorité sanitaire grâce à la tenue d'un registre des entrées et sorties de l'établissement (Public et travailleurs) ;
- ✓ **S'isoler si on est une personne contact ou un cas positif Covid**. Informer son employeur, le médecin du travail et le médecin traitant. Les personnes malades sont placées en arrêt maladie sans jour de carence.

Mesures particulières pour les salariés et la clientèle en situation de handicap

- ✓ **S'assurer que les consignes sanitaires sont accessibles** et que les règles de distanciation physique et les mesures de prévention permettent aux salariés en situation de handicap de se maintenir dans l'emploi, que ce soit en télétravail ou en présentiel. Des mesures particulières doivent permettre au public d'accéder aux dispositifs contribuant à la prévention (gel hydroalcoolique à une hauteur adaptée, distanciation plus importante).
- ✓ **Des aides financières** peuvent être demandées à au service prévention de la Cafat pour réaliser les aménagements et les adaptations nécessaires pour les salariés. Les médecins du travail sont également mobilisables en appui des employeurs.

Pour les restaurants, quelles précautions prendre contre la Covid-19 ?

Mesures d'accueil et de service à la clientèle

Mesures générales :

- **Les tables ne reçoivent pas plus de 10 personnes ;**
- Une distance de 2 mètres doit exister entre les clients de tables différentes.

Registre de la clientèle : Un registre des clients reçus est disponible dans la salle de restauration, il est impérativement tenu à jour par le chef d'établissement. Les informations relevées sur le client sont : Le nom, le prénom, le numéro de téléphone, le numéro de la table occupée et le nombre de personnes sur la table. Le chef d'établissement assure la protection des données au sens du règlement RGPD. Les clients écrivent avec leurs propres stylos.

Les sanitaires réservés à la clientèle restent disponibles sous réserve, d'organiser une désinfection après chaque service à l'aide d'un virucide conforme à la norme EN 14476, de mettre à disposition du gel hydroalcoolique et d'en imposer l'usage avant et après toute utilisation des toilettes. Dans ces sanitaires l'extraction d'air mécanique ou l'aération naturelle fonctionnent en permanence durant les heures de service (présence de la clientèle).

Le séchage des mains se fait, soit par des sèche mains électriques à démarrage sans contact, soit à l'aide de serviettes papier à usage unique. Une poubelle dédiée avec couvercle à pédale est disponible dans les toilettes.

Accueil des clients : Les clients sont accueillis par le personnel du restaurant, ils sont invités à se laver les mains avec du gel, à remplir le registre décrit ci-après, et à entrer dans l'espace de restauration en portant leur masque ;

Installation des clients : Le nombre de tables dans la salle est régi par la règle de distanciation de 1 mètre. Elles sont espacées de façon à ce que, la distanciation soit maintenue entre le client arrivant et le client déjà attablé.

Il n'y a qu'à table que les clients ont le droit de retirer leurs masques.

Le service à table : Les serveurs et serveuses ne déposent pas les plats devant les clients comme habituellement. Le personnel se présente en bout de table et passe les assiettes aux personnes concernées. Les clients sont desservis de la même manière, ils passent leurs assiettes au personnel de service. Il en est de même pour les boissons, aucun rapprochement du personnel à moins d'un mètre, ni au contact des clients.

Les retours de salle concernent autant la vaisselle (assiettes, verres et couverts) que les autres objets qui ont pu être en contact avec la clientèle (cartes, salière, poivrières, pichets, serviettes et autres). Un protocole de desserte des tables sera mis en place, avec pour objectif, d'éviter tout croisement avec des couverts propres ou avec les plats à servir. Les cartes seront nettoyées avec des lingettes désinfectantes, conformes à la norme EN 14476.

Gestion des enfants : A table, les enfants comptent pour une personne. Il sera demandé aux parents de surveiller leurs enfants durant toute leur présence dans le restaurant. A cet effet, les enfants ne pourront se déplacer seul dans la salle et seront accompagnés pour aller aux toilettes. Les enfants sont assujettis aux mêmes règles que leurs parents (registre, lavage des mains, gestes barrières et port du masque notamment).

Fin du service : Les clients ont terminé, quel que soit le nombre de payeurs, ils se présentent un par un à la caisse. Après chaque paiement, le terminal est désinfecté avec une lingette. Le paiement par carte contact est privilégié.

Nouveau client : Avant d'accueillir tout nouveau client, les chaises et la table des clients précédents sont nettoyées avec des lingettes désinfectantes conformes à la norme EN 14476.

Tout croisement de clients est évité à l'entrée du restaurant, comme à la sortie.

Gérer les flux

Mesures de protection des salariés

Équipement de protection individuelle des salariés (es) :

- Personnel en cuisine n'ayant aucun contact avec le public : Equipement de protection individuelle habituels : Charlotte, masque UNS1 ou chirurgical, gants, etc. ;
- Personnel en contact avec le public (salle) : Masque UNS1 ou chirurgical, éventuellement tenue de travail, gel hydroalcoolique, lingettes désinfectantes ;
- Personnel au comptoir : masque UNS1 ou chirurgical, écran plexiglas, gel hydroalcoolique, lingettes désinfectantes ;
- Personnel de sécurité : masque, gel hydroalcoolique ;

Travail en cuisine : Les cuisines sont souvent petites et encombrées favorisant ainsi les croisements, les contacts physiques et la création d'une atmosphère délétère en cas de salarié positif asymptomatique. Les chefs d'établissement prendront toutes mesures pour aérer et renouveler l'air des cuisines, les hottes aspirantes seront mises en marche continue dès lors qu'il y a un ou plusieurs travailleurs, les portes et les fenêtres resteront autant que possible ouvertes, pour apporter un minimum d'air neuf, dans le respect des règles sanitaires habituelles. Les salariés en cuisine sont soumis aux règles d'hygiène et aux gestes barrières. Ils n'auront aucun contact avec la clientèle.

Vestiaires : Lorsqu'ils existent, dans les vestiaires, les mesures barrière et la distanciation physique d'un mètre associées au port du masque seront de rigueur. Chaque salarié

assurera le nettoyage journalier de son casier avec une lingette ou un produit actif sur le virus, conformes à la norme EN 14476.

La surveillance sanitaire des salariés : Les salariés surveillent eux-mêmes leur état de santé pour éviter tout risque de contamination au sein de l'entreprise, mais aussi du public. Si les symptômes de la Covid apparaissent, ils ne se rendront pas au travail et prendront volontairement, et sans attendre, la décision de consulter un médecin.

En cas de salarié déclaré positif à la covid-19 ou de salarié contact, se référer aux annexes du [protocole covid-19 santé sécurité au travail](#).

MAINTENIR ET AMELIORER LA PREVENTION

Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables permettant de respecter les consignes : gels hydroalcooliques, masques, produits de nettoyage et d'entretien usuels, rouleaux de papier absorbant, sacs-poubelle, etc.

Contrôler l'exécution du plan de nettoyage concernant les rampes d'escalier, les poignées de porte, les boutons d'ascenseur, les casiers des vestiaires, etc.

Contrôler l'exécution des mesures de prévention (gestes barrière, port du masque, distanciation, circulation, croisements, files d'attente, notamment). Cette observation vise autant les salariés que le public. Corrigez, changez, améliorez le cas échéant.

Avertissement

Les préconisations contenues dans le présent guide sont susceptibles d'évoluer en fonction de la situation sanitaire de la Nouvelle-Calédonie. En période de reprise après un confinement, dans certaines activités le télétravail pour un certain temps, reste encore la priorité lorsqu'il est possible.

**Pour toute information complémentaire
contacter par téléphone un conseiller**

78.73.60