MINISTÈRE
DU TRAVAIL
Liberté
Égalité
Fraternité

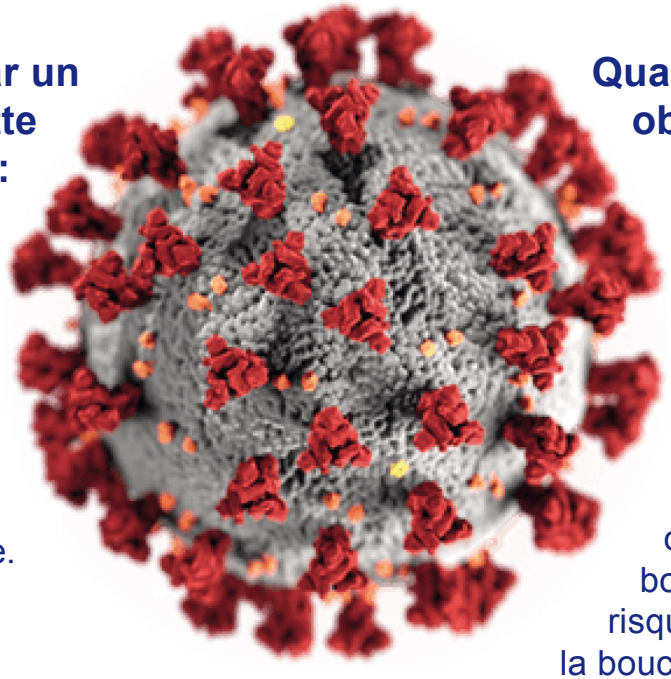
RESTAURATION COLLECTIVE OU VENTE À EMPORTER : KIT DE LUTTE CONTRE LE COVID-19 !

Quels sont les risques de transmission du Covid-19 ?

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

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.

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.

Les conseils de la présente fiche sont susceptibles d'être complétés ou ajustés en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site travail-emploi.gouv.fr pour leur actualisation.

Trois phases essentielles dans toute action :

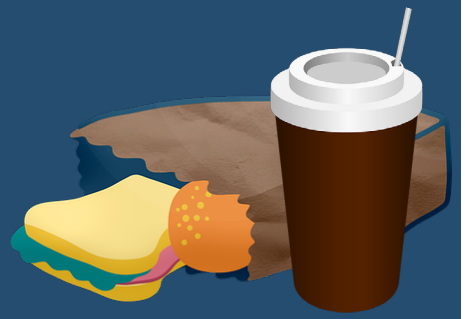
Préparer :

- **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 1 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 fréquences 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 dépose des repas déjà emballés, avec présence de gel hydroalcoolique



Trois phases essentielles dans toute action :

Réaliser :

- **Arrivée des produits :**
  - Prévoyez une **zone de dépose en extérieur** (évitez 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**
- Supprimez les fontaines à eau
- **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

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 moyens de séchage
- **Évacuez les déchets régulièrement**