

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

Ce document, élaboré par le SNRC et Restau'co, 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.

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
- Prise de température des personnels et 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 produits désinfectant pour les petits objets et ustensiles

Locaux

- Nettoyage complet des locaux, matériels et équipements avant la réouverture selon la méthodologie habituelle validée.
- Nettoyage régulier des locaux adapté au volume d'activité et à au nombre de personnes sur site.
- Porter une attention particulière aux points de contact : poignées de porte, interrupteurs, plans de travail, ustensiles...).

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
-

- Attribuer dans la mesure du possible des outils et ustensiles de travail individuels
- Bloquer les portes en position ouverte, lorsque cela n'est pas contraire aux règles d'hygiène pour limiter le contact avec les mains
- Nettoyage-désinfection régulier et en particulier des points de contact

Au service en self :

- 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
- 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

Salle de restaurant :

- Aménagement des tables pour assurer une distanciation sociale, 1 chaise sur 2
- Suppression des carafes d'eau.
- Condamner les microondes ou autres matériels en libre-service
- Désinfection des tables et dossiers de chaise après chaque repas pris par un convive
- 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.

Plonge (batterie / vaisselle) :

- Adapter les effectifs et la zone pour respecter une distanciation sociale d'1m
- 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 les gants usagers
-