

COVID-19



RESTAURANTS PRECAUTIONS A PRENDRE : LA MISE EN ŒUVRE AU QUOTIDIEN DES MESURES



**PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE
EN CUISINE ET PENDANT LE SERVICE**

En cuisine :

- Réviser le Plan de Maîtrise Sanitaire et protocole HACCP
- Dans la zone de préparation ou laboratoire, **isoler le plus possible les postes de travail**
- Enlever si possible les emballages avant le stockage des produits en chambre froide
- **Attribuez les outils de travail à un poste et une seule personne.** En cas de besoin sur un autre poste, les nettoyer.
- Nettoyer le plan de travail et les outils avant tout changement ou prise de poste



**PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE
EN CUISINE ET PENDANT LE SERVICE**

En salle :

- **Procéder au nettoyage :**
 - Quotidien des sols,
 - Régulier et fréquent des surfaces en contact (poignet de porte, terminal de paiement),

- **Systématique pour les surfaces et objets utilisés par le client après son passage dans votre restaurant**
- **Mettre en place la salle de restaurant afin d'assurer la distanciation physique entre les convives d'au moins 1 mètre (possible moins si membre d'un même foyer), entre le personnel de salle et entre les travailleurs et les clients**
- **Limiter les éléments de décorations et d'informations aux clients (revue de presse, magazine...) au strict nécessaire afin de limiter les phases de nettoyage**



PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE
EN CUISINE ET PENDANT LE SERVICE

En plonge :

- **Procéder au nettoyage des éléments de vaisselle sans phase de pré lavage avec un dispositif de type douchette (risque de projection de micro – gouttelettes)**
- **Assurer une température de l'eau de lavage et de rinçage nécessaire (température supérieure à 63°C pendant 4 minutes)**
- **Réaliser le séchage des éléments de vaisselle à l'air libre (inertie de la chaleur accumulée lors du nettoyage)**
- **Mettre en place des mesures permettant une séparation stricte entre le propre et le sale.**