

COVID-19



RESTAURANTS PRÉCAUTIONS A PRENDRE :

LES POINTS CLÉS A VÉRIFIER



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

- 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 de moyens de séchage.
- **Évacuez** les déchets régulièrement.
- Procédez à des retours et partages d'expérience des aléas de la journée pour adapter les procédures et mesures initialement prévues.