



RESTAURANTS PRECAUTIONS A PRENDRE

LA PREPARATION DE LA REPRISE



PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE
EN CUISINE ET PENDANT LE SERVICE

Le travail en cuisine

La mise en place:

- Faire commencer le travail de manière échelonnée.
- Répartissez les espaces de travail pour éviter les croisements entre le personnel (carré ou autre) et limiter le nombre de personnes en cuisine afin de respecter une distance minimale d'1 mètre entre les travailleurs (création de zoning et d'un sens de circulation, définition des rôles et espace de travail de chacun)
- Attribuez, dans la mesure du possible, des outils de travail individuels propres à chaque cuisinier (couteaux, planche à découper, matériel de cuisson et de débarrassage)

Le service :

- Veillez à fluidifier le service afin d'éviter une création de fil d'attente dans l'espace de dressage et d'envoi des plats
- Privilégiez les températures avec une cuisson 70°C à cœur (recommandation HACCP)

La gestion des stocks :

- Veillez à réorganiser vos flux entrant de matières premières (réduction de la quantité globale afin de limiter un engorgement des stocks, échelonnez les livraisons afin d'éviter les croisements entre livreurs)
- Prévoyez une zone de dépose, si possible en extérieur (évitez la co-activité 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
- Prévoyez une décontamination des emballages et contenant des différentes denrées et un nettoyage désinfection des denrées en accord avec votre Plan de Maîtrise Sanitaire
- Réalisez l'intégration des denrées alimentaires dans vos stocks de façon habituelle

La gestion des déchets :

- Nettoyez et désinfectez de façon fréquente et régulière les surfaces en contact (couverture, poignet...)
- Référez vous à votre Plan de Maîtrise Sanitaire et aux normes environnementales en vigueur sur votre zone géographique (traitement des déchets, recyclages...) pour la collecte et l'évacuation des déchets
- Renforcez les mesures d'hygiène avant le retour du travailleur sur le lieu de travail

Le nettoyage et Maîtrise du Plan Sanitaire :

- Mettez à jour vos protocoles HACCP avec les nouveaux modes de production
- Adaptez votre plan de nettoyage avec suivi : périodicité et mode opératoire à déterminer en fonction du volume et de la nature de l'activité (lavage de mains, plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage...)
- Proscrire l'utilisation et la présence de gel hydro-alcoolique dans les espaces de production

Habillage/déshabillage :

- Dans les vestiaires, prévoyez **une poubelle à commande non manuelle** pour déchets, savon, papier pour essuyage lingettes, gel hydro-alcoolique,
- **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
- **Veillez à empêcher la réalisation du trajet domicile/travail en vêtement professionnel**
- Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoyez un sac pour vêtements de travail sales, sinon prévoyez un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales.
- **Prévoyez un changement à chaque prise de poste des vêtements de travail** et adaptez la fréquence de nettoyage.
- Prévoyez une zone de stockage des sacs fermés de vêtements sales et retour des vêtements propres accessibles au seul livreur en veillant à limiter la Co activité et à défaut respect des distances minimales.



PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE
EN CUISINE ET PENDANT LE SERVICE

Le travail en plonge

La mise en place:

- Evitez par tout moyen la projection de micro gouttelette dans l'environ de travail, au besoin équiper le travailleur d'un masque (le changer s'il devient humide) et/ou de lunettes de protection, **ainsi que d'une visière**
- Procédez à une vérification de vos machines à laver et de séchage (température de chauffe, produits nettoyants et de rinçage)

La plonge vaisselle

- Ne pas réaliser le dérochage par impact de l'assiette sur le trou vide ordure, **privilégier le raclage avec spatule souple**
- Limiter autant que possible, l'utilisation de la douchette comme solution de pré-nettoyage, **privilégier les bacs de trempage.**

La plonge batterie :

- Evitez les croisements entre la vaisselle des clients et celle des professionnels de la restauration
- Mettez à disposition des cuisiniers un lieu de dépose pour les ustensiles de cuisine à nettoyer

La gestion des déchets :

- Nettoyez et désinfectez de façon fréquente et régulière les surfaces en contact des poubelles (couvercle, poignet)
- **Référez vous à votre Plan de Maîtrise Sanitaire et aux normes environnementales en vigueur sur votre zone géographique (traitement des déchets, recyclages...) pour la collecte et l'évacuation des déchets**
- **Renforcez les mesures d'hygiène avant le retour du travailleur sur le lieu de travail**

Le rangement de la vaisselle propre :

Mettre en place des caisses de transport pour le stockage de la vaisselle propre en transit entre la plonge et le stock (dédier ce matériel pour le rangement uniquement)



PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE
EN CUISINE ET PENDANT LE SERVICE

Le travail en salle

Mise en place du restaurant :

- **Définissez et affichez à l'entrée de l'établissement les dispositions d'accueil des clients avec toutes les informations utiles (rappel des consignes, organisation du service, nombre de personnes par zone ...)**

- **Matérialisez différentes zones afin de respecter la distance d'1 m. de distanciation physique entre les clients (pas de groupe supérieur à 10 personnes)**
- **Agencez les tables pour permettre la distanciation physique.**

Affichage des menus

- **Mettez à jour les affichages extérieurs (réglementation en vigueur)**
- **Plastifiez les menus à disposition des clients, prévoir un nombre de cartes suffisantes pour assurer un roulement et un nettoyage/désinfection entre chaque service et client**
- **Etudiez la possibilité d'utiliser des cartes numériques (voir QR-COD sur les tables par exemple), voire des solution de pré - commande et/ou une carte sur pied pouvant être déplacée au besoin par le personnel.**

Sanitaires clientèle:

- **Veillez à ce que les sanitaires restent propres en permanence, et les zones de contact avec les mains (poignées, robinetterie, dérouleurs d'essuie-mains, distributeur de savon...) doivent être désinfectées très fréquemment.**
- **Prévoyez une poubelle à commande non manuelle pour déchets, savon, papier pour essuyage, lingettes, un affichage d'information sur les mesures sanitaires**

Avant l'ouverture des locaux :

- **Procédez à un grand nettoyage.**
- **Contrôlez visuellement les circuits d'eau (arrivée et évacuation), de gaz ou d'électricité pour identifier d'éventuels dysfonctionnements. Ils doivent être remis en service par du personnel compétent conformément aux instructions des fournisseurs des équipements après un arrêt prolongé. Idem pour les chambres froides.**
- **Laissez couler l'eau de tous les points de puisage (lavabos des sanitaires, des espaces de convivialité, des espaces de restauration, points d'eau pour le nettoyage des locaux, douches des vestiaires, douches de sécurité (si possible, mettre le pommeau dans le bac à douche pour éviter la formation d'aérosols) pour éliminer le biofilm.**
- **Pour les distributeurs de boissons connectés au réseau d'eau potable, faites couler l'eau jusqu'à renouveler totalement l'eau présente dans les circuits non utilisés ; pour les distributeurs à réservoir, videz et nettoyez le réservoir.**

- Si les bâtiments sont équipés de tours aéroréfrigérantes (TAR), avant la remise en route assurez-vous que la concentration des Legionella pneumophila dans l'eau ne dépasse pas la concentration réglementaire.
- Pour les appareils fonctionnant au gaz (chaudière, gazinière par exemple), référez-vous strictement aux consignes émises par le fournisseur pour la remise en route de l'équipement.
- Inspectez tous les tuyaux flexibles visuellement avant la remise en pression de gaz et, en cas de doute, une recherche de fuite à l'aide de tensioactif sera effectuée lorsqu'ils seront en pression.

Prise de repas du personnel:

- Privilégiez les prises de repas avec des horaires décalés
- Veillez à respecter les règles de distanciation physique
- Préparation d'assiette individuelle par le cuisinier
- Proscrivez le service des assiettes sous le format de buffet



PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE
EN CUISINE ET PENDANT LE SERVICE

Service de la clientèle :

- Proscrivez les services libres au buffet
- Renforcez les mesures d'hygiène lors du service au chariot, notamment en équipant le chariot d'une vitrine en plexiglass
- Proscrivez le service de produits à usage collectifs (carafes, salière, poivrière, corbeille à pain) pour les remplacer par des produits individuels à usage individuel
- Privilégiez le service « à l'anglaise » (assiette directement posé sur la table par la droite du client)

- **Limitez les allers/retours à la table des clients :**
 - attendre la prise de repas de toute la tablée pour réaliser le débarrassage des assiettes entre chaque plat,
 - ne pas ramasser les miettes avant le dessert,
 - attendre le départ du client pour réaliser un débarrassage intégral de la table en privilégiant l'utilisation d'un chariot à débarrasser

- **Veillez à ce que la verrerie propre ne croise pas des produits sales, et soit manipulée avec des mains propres et sèches**

- **Entre chaque client/table, nettoyez le mobilier utilisé avant d'installer un nouveau client (table, chaise, tabouret, comptoir)**

- **Préférez l'utilisation de produits de nettoyage/désinfectant sans alcool avec un faible pouvoir inflammable.**

- **Répartissez les tâches et organisez les espaces de travail pour éviter les croisements entre le personnel, et limiter le nombre de personnes au même endroit et respecter une distance minimale d'1 mètre entre les travailleurs.**