



COVID-19 : ORGANISATION ET FONCTIONNEMENT DES RESTAURANTS D'ENTREPRISE

CORONAVIRUS

Cette fiche décline les modalités de mise en œuvre du Protocole national pour assurer la santé et la sécurité des salariés en entreprise face à l'épidémie de Covid-19 à retrouver sur travail-emploi.gouv.fr

Reportez-vous également aux guides Covid-19 : Conseils et bonnes pratiques pour l'employeur et Covid-19 : Conseils et bonnes pratiques pour les salariés à retrouver sur travail-emploi.gouv.fr

J'évalue les risques et j'actualise mon document unique



- **J'évalue les risques** en passant en revue les circonstances dans lesquelles les employés et les convives fréquentant le restaurant peuvent être exposés au virus.

Je peux me faire aider ou accompagner par le service de santé au travail dont je dépends, ma caisse régionale de l'Assurance Maladie – Risques professionnels (Carsat, Cramif en Ile-de-France ou CGSS en outre-mer) ou l'Aract (www.anact.fr).

- **Je mets à jour le document unique d'évaluation des risques (DUER)** de l'entreprise ou j'en rédige un (+ d'info sur ameli.fr/entreprise ou inrs.fr). J'intègre dans le DUER les mesures nécessaires pour éviter ou réduire au maximum le risque de contamination.

J'évalue les risques et j'actualise mon document unique

- **Je privilégie les mesures de protection collective** avant d'aborder les mesures de protection individuelle :
 - information et sensibilisation des employés et des clients,
 - réorganisation du travail et des flux pour respecter les règles de distanciation ,
 - poursuite de la mise en place, dans la mesure du possible, de paniers à emporter et à consommer sur le poste de travail pour tout ou partie des convives,
 - gestion et maintenance des installations d'aération/ventilation, en évitant si possible le recyclage et les flux d'air dirigés vers les salariés,
 - moyens de protection (masques grand public dont la filtration est supérieure à 90% (catégorie 1) ou chirurgicaux, écrans de séparation des postes de travail...),
 - nettoyage et désinfection des locaux...

- **Je respecte les mesures de distanciation physique :**
 - Rester à un mètre des autres associé au port du masque grand public dont la filtration est supérieure à 90% (catégorie 1) ou chirurgical ;
 - Rester à deux mètres si le port du masque est impossible ;
 - Saluer sans se serrer la main ni s'embrasser.



Pour mettre à jour mon DUER, je peux me faire accompagner par le service de santé au travail et utiliser l'application en ligne "Plan d'actions Covid-19" développée par l'INRS et l'Assurance Maladie – Risques professionnels.

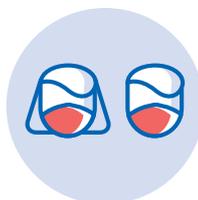
J'intègre les gestes barrières et les mesures de protection adaptées



- **Je veille au respect des gestes barrières** par tous, employés comme convives, et tout au long de la journée :
 - Se laver régulièrement les mains à l'eau et au savon ou avec une solution hydroalcoolique, les sécher avec du papier ou du tissu à usage unique ;
 - Éviter de se toucher le visage en particulier le nez, la bouche et les yeux ;
 - Tousser et éternuer dans son coude ou dans un mouchoir en papier jetable ;
 - Utiliser un mouchoir jetable pour se moucher ou cracher, et le jeter aussitôt.

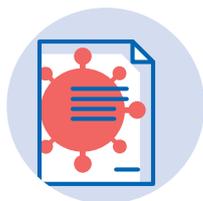


- **Je m'assure que les consignes sanitaires sont accessibles aux salariés en situation de handicap** et que les règles de distanciation physique leur permettent de travailler. Des aides existent pour les salariés en situation de handicap sur www.agefiph.fr



- **Je rends obligatoire le port du masque grand public dont la filtration est supérieure à 90% (catégorie 1) ou chirurgical, par mes employés et les convives** dans tous les lieux collectifs clos : cuisines, plonge, self, salle de restauration, couloirs, véhicules transportant plusieurs personnes... Le salarié travaillant seul dans une pièce peut enlever son masque.

J'intègre les gestes barrières et les mesures de protection adaptées



- Je rappelle aux convives par affichage ou par le biais de leur employeur de :
 - Respecter les gestes barrières ;
 - Se laver les mains ou en utilisant une solution hydroalcoolique avant l'entrée dans le local de restauration collective et après le passage en caisse ;
 - Porter un masque grand public dont la filtration est supérieure à 90% (catégorie 1) ou chirurgical, systématiquement lors des déplacements au sein du local de restauration collective, hormis à table ;

- Respecter une distanciation d'un mètre entre convives dans les files d'attente et pour tout déplacement au sein du restaurant ;
- Laisser une distance de deux mètres entre chaque convive, dès lors que le port du masque ne peut être assuré au moment de la restauration, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique ;
- L'installation de parois de séparation prévenant les projections entre les tables est recommandée ;
- Respecter le plan de l'organisation de l'espace en ne déplaçant ni les chaises, ni les tables ;
- Ranger son masque dans une pochette le temps du repas ;
- Se laver les mains après avoir remis son masque.

- J'affiche la capacité maximale d'accueil de l'établissement à son entrée



- J'opte si possible pour des vêtements de travail ou des sur-blouses à usage unique ou un changement de vêtements à chaque prise de poste. Si le nettoyage des vêtements est externalisé, je prévois un bac pour les vêtements de travail sales, leur stockage dans des sacs hermétiques et un local accessible à l'employé de la blanchisserie.



- Je mets en place des séparations physiques (écrans transparents) aux comptoirs et aux caisses.

- J'équipe les locaux en poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.

- Je m'assure du bon approvisionnement en savons, gel, lingettes, sacs-poubelle, masques grand public dont la filtration est supérieure à 90% (catégorie 1) ou chirurgicaux.



- J'adapte et assure le suivi du plan de nettoyage en fonction du volume d'activité : lavage de mains, nettoyage des plans de travail, ustensiles et outils de travail, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières, vêtements de travail...

- Je vérifie le nettoyage au moins deux fois par jour des sanitaires et la présence en permanence de savon et de papier ou tissus de séchage. Les déchets sont évacués régulièrement.

- Je veille à l'aération des pièces par deux points distincts (porte et fenêtre) quelques minutes toutes les heures, en complément de l'aération / ventilation conforme à la réglementation.



Les mesures de prévention mises en place contre la Covid-19 ne doivent pas contredire ou limiter celles concernant les autres risques professionnels.

Je réorganise le travail de mes équipes



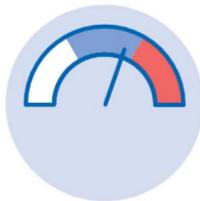
- **J'organise l'arrivée et le départ cadencés des salariés** pour permettre à chacun de se changer dans le vestiaire en respectant la distanciation physique de un mètre associé au port du masque grand public de catégorie 1 (filtration supérieure à 90%) ou chirurgical, ou deux mètres quand celui-ci est impossible. J'organise les vestiaires pour assurer une distanciation suffisante entre salariés. J'y prévois une poubelle à commande non manuelle pour les déchets, du savon, des lingettes, du gel hydroalcoolique.

- **Je mets en place une procédure et une zone de dépose extérieure pour les livraisons** afin d'éviter la co-activité et le contact avec les livreurs. J'y mets à disposition du gel hydroalcoolique et masques grand public dont la filtration est supérieure à 90% (catégorie 1) ou chirurgicaux. Les emballages inutiles sont retirés avant le stockage des produits.

- **Je limite le nombre de personnes présentes dans un même espace afin de faciliter le respect de la distanciation de un mètre associé au port du masque grand public dont la filtration est supérieure à 90% (catégorie 1) ou chirurgical, ou deux mètres quand celui-ci est impossible.** Je mets en place des horaires décalés et des brigades. Je limite le nombre de personnes en cuisine (en limitant le nombre de plats au menu...). Je séquence les activités. J'attribue une tâche précise à chacun pour éviter les interactions.



- **J'attribue à chacun des outils de travail individuels** (ustensiles, couteaux...). En cas d'impossibilité, j'organise la désinfection entre chaque utilisation par des salariés différents.



- **J'organise les pauses**, y compris les repas, par roulement pour limiter le nombre de personnes présentes simultanément dans la salle de pause ou l'espace fumeurs. J'affiche leur jauge maximum à la porte d'entrée (jauge indicative de 4m² minimum dans le protocole). Je prévois la désinfection régulière de ces espaces (poignées, tables, interrupteurs, appareils électriques...).

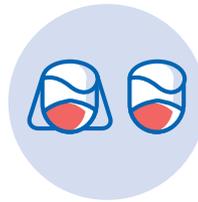
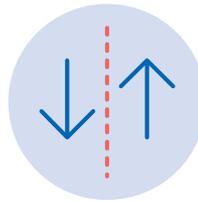


Je présente et explique cette nouvelle organisation à chacun afin que tous puissent se l'approprier. Je l'ajuste au besoin.

Je réorganise l'accueil des convives

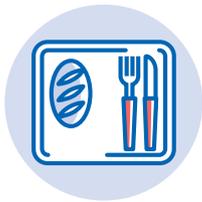


- **J'informe les entreprises clientes du restaurant collectif** des mesures de prévention prises.
- **J'adapte systématiquement les plages horaires** et mets en place des services décalés pour réduire le nombre de convives présents simultanément.
- **Je réorganise les espaces** afin de permettre le respect des gestes barrières et notamment de la distanciation d'un mètre associé au port du masque entre chacun dans toutes les situations : files d'attente, paiement en caisse ...
- **Les convives doivent disposer d'une place assise.** Je garantis une distanciation de deux mètres entre les chaises occupées par chaque personne, sauf si une paroi fixe ou amovible assure une séparation physique.



- **J'adapte les plans de circulations** afin d'éviter que les convives ne se croisent : marquage au sol, entrée et sortie distinctes si possible.
- **Je mets à disposition des convives du gel hydro-alcoolique** à l'entrée du restaurant et après les caisses et je veille à ce que les convives l'utilisent.
- **Je veille au respect du port du masque grand public dont la filtration est supérieure à 90% (catégorie 1) ou chirurgical, par les convives** lors de leurs déplacements dans le restaurant et je limite le temps de présence à table au temps strictement nécessaire au repas.
- **Je ne laisse pas des objets pouvant être touchés par plusieurs consommateurs** (bacs à couverts, salières, poivrières, carafes d'eau, etc.)
- **Veillez à entretenir, nettoyer et désinfecter scrupuleusement et fréquemment, les fontaines à eau** (façade, boutons de distribution, buses de fontaine, etc.) avec des produits adaptés, et respecter le renouvellement des bonbonnes. Afficher les mesures barrières : hygiène des mains avant et après utilisation et mettre à disposition du gel hydro-alcoolique. Affichez une consigne pour éviter le contact entre le robinet de la fontaine et le contenant individuel (goulot de la bouteille, verre, tasse...).

Je réorganise l'accueil des convives



- Je fais préparer les plateaux avec les couverts, le pain, par le personnel de restauration.
- Je mets à disposition des paniers repas préparés à l'avance (informer sur les menus, favoriser la mise en place d'un système de réservation à l'avance) et j'invite les convives à venir seuls récupérer leur panier.



- Je facilite la possibilité pour les convives de déjeuner seuls que ce soit dans leur bureau individuel, dans les locaux du restaurant d'entreprise ou dans ceux aménagés à cet effet dans les locaux de l'entreprise.

- Je supprime les offres alimentaires en vrac (salad-bar, panières...).

- Je mets à disposition une place assise pour chaque personne accueillie.

- Je m'assure de l'aération des espaces clos tout en évitant des flux d'air dirigés vers les convives. Je m'assure que les conditions de ventilation ou d'aération des locaux sont fonctionnelles et conformes à la réglementation.

En l'absence d'un système de ventilation mécanique assurant un renouvellement de l'air suffisant permettant d'être en dessous d'une mesure de 800ppm (mesures CO₂) en période d'affluence, j'aère en continu ou si cela est impossible, j'aère plusieurs minutes chaque heure.



- Je réalise un nettoyage par détergent au minimum quotidien des sols et une désinfection régulière avec un produit virucide des surfaces les plus fréquemment touchées par les personnes. Les tables sont désinfectées après chaque convive.

Ce document est susceptible d'être actualisé en fonction de l'évolution de la situation sanitaire. Consultez aussi les fiches métier et les fiches problématiques communes à tous les métiers et restez informé en consultant régulièrement : travail-emploi.gouv.fr, code.travail.gouv.fr ou ameli.fr/entreprise

