Covid 19 – CORONAVIRUS - 29/10/2020
RECOMMANDATIONS ESSENTIELLES
RESTAURATION COLLECTIVE

Recommandations générales



- **Les personnes fragiles doivent être éloignées du contact avec le public.**
- **Mettre en place le télétravail pour les activités éligibles.** Pour les autres activités, prévoir un aménagement des horaires de travail pour éviter ou limiter au maximum les regroupements et les croisements.
- **Toute personne symptomatique** (fièvre ou sensation de fièvre, toux, difficultés respiratoires) ou ayant été en contact avec une personne positive au COVID 19 **ne doit pas se rendre sur son lieu de travail**.
- Faciliter le « contact-tracing » en tenant un registre des visites de personnes extérieures.
- **Le matériel doit être régulièrement nettoyé**, particulièrement les zones en contact avec les mains, à l'aide de lingettes désinfectantes ou d'un chiffon et de produit d'entretien correspondant à la norme NF ou EN 14476 (inscrite sur l'étiquette). A défaut, de l'alcool à 70° peut être utilisé.
- Respecter les « gestes barrières » et conserver une distance d'1 mètre avec son interlocuteur. Pour rappel, il n'est pas possible de déroger au port du masque en espace clos et partagé dans les territoires situés en zone d'alerte maximale.
- Le masque doit être changé a minima toutes les 4 heures et lorsqu'il est souillé ou mouillé.
- Mettre des solutions hydro alcooliques à disposition.
- **Informer** les usagers et les agents sur les mesures mises en place (affiches, article sur le bulletin municipal…).
- **Fermer les salles de pause** et inciter les agents à prendre leur déjeuner individuellement.
- Une **aération régulière** des espaces de travail et d'accueil du public est organisée si possible (pendant 15 mn toutes les 3 heures).

Comment mettre son masque chirurgical ?



Recommandations spécifiques

- **Limiter le nombre** de personnes présentes **dans un même espace** afin de faciliter le respect de la distanciation.
- Créer des plans de circulations afin d'éviter que les usagers ne se croisent : marquage au sol, entrée et sortie distinctes si possible.
- **Désinfection régulière** des surfaces les plus fréquemment touchées par les personnes, et notamment les tables, avec un produit correspondant à la norme NF ou EN 14476
- Suspendre l'utilisation des fontaines à eau, préférer la distribution de bouteilles d'eau individuelles.
- **Supprimer les offres alimentaires en vrac** (salades-bar, paniéres…).
- Limiter à 6 le nombre de convives par table, sans que les personnes ne puissent s'asseoir face à face.
- **Faire préparer les plateaux** avec les couverts, le pain, par le personnel de restauration.
- Port du masque par les convives (dès 6 ans) lors de leurs déplacements dans le restaurant.
- Gel hydro-alcoolique à l'entrée du restaurant.

Isolement, test : que faire ?

https://solidarites-sante.gouv.fr/soins-et-maladies/maladies/maladies-infectieuses/coronavirus/professionnels-de-sante/article/ressources-documentaires-a-destination-des-professionnels-de-sante