

Fiche Conseil

BARS / RESTAURANTS

Votre établissement va rouvrir après plusieurs semaines de fermeture. Dans le contexte actuel de crise sanitaire, des adaptations sont nécessaires pour préserver la santé de vos salariés et pour enrayer la progression du Covid-19.



Pour rappel : mode de transmission

On considère que des contacts étroits avec une personne infectée sont nécessaires pour transmettre la maladie : contact direct à moins d'un mètre lors d'une toux, d'un éternuement ou une discussion en l'absence de mesures de protection.

En l'état actuel des connaissances, le SRAS-CoV-2 résiste jusqu'à **3 heures sur des surfaces sèches** et jusqu'à **6 jours en milieu humide**. Une étude en laboratoire a montré que le SARS-CoV-2 survit quelques heures, voire quelques jours, à température ambiante, sur diverses surfaces, selon le type de matériau : environ **24 heures sur du carton**, et **2-3 jours sur du plastique ou sur de l'inox**. Dans ces conditions, la transmission par des mains sales portées au visage à partir de surfaces fraîchement contaminées, paraît possible.

Aussi, les mesures de distanciation sociale et les gestes barrières sont indispensables pour se protéger de la maladie.

Préconisations générales

- **Administratif** : mettre à jour le Document Unique d'Évaluation des Risques (DUER) en tenant compte du risque Covid-19 : inventaire des moyens de prévention possibles à mettre en place et établissement des risques liés à une réouverture avec consignation dans DUER (cf. annexe DUER APST37).
- **Nettoyage** : avant le retour du personnel dans les locaux non occupés depuis plusieurs semaines, réaliser un nettoyage classique.
- **Eau** : tous les points d'eau n'ayant pas été utilisés depuis plusieurs semaines doivent être ouverts : faire couler l'eau froide et chaude pendant au moins 5 minutes. NB : Éviter la projection de l'eau au moment de la réouverture des robinets ; supprimer les fontaines à eau.
- **Air ambiant** : ne pas obstruer les entrées d'air ni les bouches d'extraction. Maintenir le système de ventilation mécanique. Maintenir l'apport d'air extérieur mais arrêter si possible le recyclage.
- **Matériel** : anticiper l'approvisionnement en masques, gants et solution hydro alcoolique (SHA), savons... Prévoir des poubelles à pédales et un container pour les déchets spécifiques : masques, gants, mouchoirs en papier, essuie-mains...

Quelques jours avant la réouverture, nous vous conseillons de simuler l'organisation du travail et le parcours client avec les salariés afin d'améliorer collectivement les procédures. Cela permettra non seulement d'optimiser celles-ci, mais également de rassurer les salariés.

Recommandations

De manière générale, il est préconisé de :

- Porter **une visière en plus d'un masque** pour le **personnel en salle**.
- Privilégier un **espace de 4 m² minimum par personne**.
- Utiliser une seule fois les **gants jetables pour le nettoyage/désinfection des locaux et pour débarrasser les tables**.
- Organiser les opérations de façon à **limiter les croisements de personnels**.
- Prévoir le **même serveur par table** tout au long du parcours du client.
- **Sensibiliser l'ensemble du personnel** aux bonnes pratiques en amont.
- **Faire respecter par les clients les règles de l'établissement et les gestes barrières**.
- **Respecter toutes les recommandations gouvernementales**.
- **Se laver régulièrement les mains avec du gel hydro alcoolique**.

Organisation des locaux

De manière générale :

- **Désinfecter régulièrement chaque zone touchée** (les poignées de portes, interrupteurs, rampes d'escalier, etc.).
- **Préférer des détecteurs automatiques de présence pour l'éclairage**, sinon désinfecter les interrupteurs régulièrement.
- **Mettre à disposition du produit désinfectant de surface et du gel hydro alcoolique**, ainsi que du savon et du papier à usage unique. S'assurer des réapprovisionnements en cours de journée.
- **Utiliser des poubelles avec un couvercle et une ouverture non manuelle**.
- **Désinfecter quotidiennement les poubelles**.
- **Supprimer les fontaines à eau et micro-ondes accessibles aux clients**.

Toilettes



- **Afficher l'ensemble des gestes barrières et des bonnes pratiques** sur les deux faces des portes des WC et des portes d'accès.
- **Rappeler par une affiche aux lavabos les différentes étapes du lavage des mains**.
- **Affichage d'un document attestant du nettoyage et de la désinfection** régulière des toilettes (plan de nettoyage).

Vestiaires des salariés



- Prévoir **des casiers individuels** ou **suffisamment espacés**.
- **Prévoir une tenue propre** par personne et par jour ou une **tenue à usage unique** (surblouses, tabliers).
- Mettre les **tenues sales dans des sacs à usage unique fermés**.
- Si le **nettoyage des tenues est externalisé**, prévoir **une zone de ramassage** et de **dépose des vêtements**.
- **Décaler l'arrivée des salariés** afin de permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou local dédié, si le vestiaire est trop petit pour garantir la distance de sécurité.
- **Délimiter l'espace dans le vestiaire** : marquage au sol, limiter l'accès à une personne pour 4 m², organiser un flux entrant et un flux sortant pour éviter que les personnes ne se croisent, etc.

Accueil des clients

- Dès l'extérieur, **informer vos clients des consignes à respecter dans votre établissement** par affichage d'une check liste et rappel verbal.
- **Accueillir vos clients à l'extérieur** ou dans une **zone identifiée à l'entrée**.
- **Désinfection obligatoire des mains au gel hydro alcoolique** une fois rentré dans l'établissement.
- Mettre à disposition de vos clients du gel hydro alcoolique à l'entrée de l'établissement et des masques pour les personnes l'ayant oublié.
- En cas de vestiaires : **éviter de manipuler les vêtements des clients**, encourager les clients à suspendre eux-mêmes leurs vêtements, en espaçant les emplacements puis réaliser une nouvelle désinfection des mains.
- **Toute personne debout doit conserver son masque** (attente, déplacements).
- **Inciter vos clients à réserver** pour limiter les temps d'attentes et gérer les flux de clients. **Demander au client son nom, prénom, numéro de téléphone**, lui **préciser d'amener son masque** et **attribuer un numéro de table et des horaires** afin de faciliter la traçabilité en cas de contamination.
- Conserver un **registre avec les coordonnées des clients**, les numéros de table et horaires **durant 14 jours**.

Préparation des tables et placement des clients

- **Aménager la disposition des tables de façon à respecter la distanciation physique** : espacer les tables d'au moins 1 m, dresser une table sur 2, mettre en place des séparateurs entre les tables, disposer les clients en quinconce, privilégier le côté à côté, limiter le nombre de personnes par table (maximum 10 personnes, selon l'implantation des locaux).
- Prévoir de **condamner les tabourets au comptoir**.
- **Placer les clients de manière homogène dans la salle** en fonction de l'affluence et en privilégiant la terrasse.
- Prévoir un **temps suffisant de désinfection et séchage des tables entre chaque service** en l'absence de client.
- **Nettoyer et désinfecter les tables et les chaises avant chaque dressage et entre chaque client**.
- **Une fois la table prête, placer vos clients rapidement**.
- **Supprimer ou individualiser les encas proposés aux clients** (cacahuètes, olives etc).
- **Eviter l'utilisation de nappes ou sets. Donner la priorité au jetable**.
- **Retirer les décorations et présentoirs sur les tables**. Dans les bars, **éliminer les journaux, les revues et les jeux**.
- Ne pas disposer sel/poivre/condiments sur la table, **favoriser les condiments individuels, distribués par le personnel sur demande**.
- Privilégier les **lingettes désinfectantes** si des clients sont encore présents dans l'établissement lors de la désinfection (éviter les sprays).
- Afin de faciliter la désinfection, plusieurs pistes peuvent être explorées : housses de chaise, chaises en plastique, chaises sans tissu.

Prise de commande

- Privilégier la **prise de commande au niveau des tables**, plutôt qu'à la caisse/comptoir. Si cela n'est pas envisageable, **désinfecter après chaque prise de commande**.
- Utiliser un **système de commande nominatif** (stylo, bloc, pad, etc).
- Mettre à disposition des **menus sans nécessité de contact** : affichage aux murs, QR code, envoi par mail etc.
- Proposer aux clients de **choisir le menu au moment de la réservation**.
- Proposer aux clients des **bouteilles d'eau à usage unique ou de les emporter**.

Organisation en cuisine ou en laboratoire

De manière générale :

- En cuisine, **préférer l'utilisation du savon au gel hydro alcoolique** afin de prévenir le risque de brûlure (l'évaporation de l'alcool du gel forme des vapeurs inflammables, une très faible source d'énergie suffit pour l'enflammer).
- Réorganiser le travail en cuisine pour **éviter le passage d'outils d'un salarié à l'autre** ou **prévoir une désinfection au moment de la passation**. **Privilégier du matériel nominatif**, clairement identifié.

Commande à la cuisine et récupération des plats



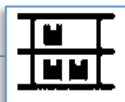
- **Transmettre la commande à la cuisine**, en respectant les distances, les gestes barrières et **en évitant de pénétrer dans la cuisine**.
- Prévoir une **zone de récupération des plats** ne nécessitant pas d'entrer en cuisine.
- **Éviter la transmission des plats de main à main**, par exemple en utilisant un plateau qui pourra être apporté directement à table.

Réception des marchandises



- Préserver la **distanciation sociale avec le livreur**.
- **Interdire l'accès à la cuisine** au livreur.
- Prévoir une **zone de réception à l'extérieur**.
- Privilégier l'**envoi des documents par mail**. A défaut, utiliser son propre stylo.
- Se **laver les mains après la réception**.

Stockage des produits alimentaires



- **Enlever les suremballages et emballages cartons**.
- Créer une **zone tampon pour y stocker la marchandise**.
- **Nettoyer et désinfecter les boîtes de conserve avant ouverture**.
- **Laver et décontaminer les fruits et légumes** avec une **solution spécifique**.
- Placer les **produits frais dans des bacs filmés** et **inscrire la date du jour**.

Circulation dans la cuisine et dans le laboratoire



- Sectoriser l'espace en **définissant un poste de travail pour chacun**.
- **Limiter les va-et-vient et croisements de personnel**.

Service

- **Se laver ou se désinfecter les mains avant chaque service de table.**
- **Eviter de proposer des buffets. Si maintien d'un buffet, définir des règles strictes d'accès :**
 - **Sens unique de circulation** avec une **distance d'un mètre** par marquage au sol ou affichage.
 - Mise à disposition de **plateaux propres afin de limiter les passages au buffet.**
 - **Imposer le port de masque pour les clients.**
 - Disposer du **gel hydro alcoolique à l'entrée du buffet.**
 - **Deux options peuvent être envisagées :**
 - Le buffet ne contient que des **assiettes avec des petites portions préparées en cuisine.** Il n'y a donc pas de couverts/pinces/couvercles, ni d'assaisonnement en tube ou en bouteille.
 - Les mets proposés sont **servis par le personnel dans des assiettes individuelles** en petites portions, en fonction du choix du client.

Paieement

- Favoriser **l'encaissement à la table** et le **paieement par carte bancaire** afin de limiter les déplacements.
- **Privilégier le paieement sans contact.**
- Mettre à disposition du **gel hydro alcoolique au moment du paieement.**
- **Désinfecter le terminal de paieement après chaque client.**
- **Inviter le client à se déplacer à la caisse s'il ne paie pas en carte bancaire :**
 - Demander au client d'utiliser son stylo pour les chèques, sinon, désinfecter votre stylo après utilisation.
 - Se **désinfecter les mains après tout contact avec de l'argent liquide.**

Débarrassage

- Effectuer le **débarrassage final et complet après le départ des clients.**
- Porter des gants jetables pour débarrasser les tables, se laver ou désinfecter les mains avant et après.
- Apporter la **vaisselle directement à la plonge.**
- **Nettoyer et désinfecter la table et les chaises.** Ne pas utiliser de steamer.
- **Replier nappes et serviettes sans les secouer.**
- Prévoir un **sac pour les serviettes de table lavables,** ou un **sac poubelle pour les serviettes jetables.**

Sources

- <https://www.metro.fr/vous-et-metro/hygiene-et-haccp/guide-reouverture>
- <https://www.gastrouisse.ch/fr/portail-de-la-branche/informations-sur-la-branche/informations-covid-19/plan-de-protection-de-la-branche-sous-covid-19/>
- <https://travail-emploi.gouv.fr/>



Se laver très régulièrement les mains



Tousser ou éternuer dans votre coude ou dans un mouchoir



Utiliser un mouchoir à usage unique et le jeter



Saluer sans se serrer la main, éviter les embrassades