



VOUS TRAVAILLEZ EN Restauration collective ou vente à emporter

QUELS SONT LES RISQUES DE TRANSMISSION DU COVID-19 ?

Quand vous êtes touchés par un postillon ou une gouttelette contaminée :

Sécrétions projetées lors d'éternuements ou de la toux, en cas de contact étroit (même lieu de vie, contact direct à moins d'un mètre en l'absence de mesures de protection).

Rappelez-vous que vous pouvez aussi être porteur du virus et le transmettre.

Quand vous portez vos mains ou un objet contaminé au visage :

Un risque important de transmission est le contact des mains non lavées.

Sur les surfaces contaminées (objets, cartons, poignées...), le virus peut survivre quelques heures à quelques jours.

Quand vous mangez, buvez, fumez ou vapotez,

si vous avez les mains sales ou que vous partagez les aliments, les bouteilles ou verres avec d'autres, il existe un risque important lors du contact de la main avec la bouche.

3 PHASES ESSENTIELLES DANS TOUTE ACTION

1 PRÉPARER

> Adaptez votre plan de nettoyage avec suivi et périodicité à déterminer en fonction du volume d'activité:

- lavage de mains,
- nettoyage des plans de travail, ustensiles, poignées et boutons, équipements de travail, étagères de stockage des matières premières, vêtements de travail, ...
- > Limitez le nombre de personnes en cuisine (en limitant le nombre de plats au menu par exemple, ...).
- > Respectez la distance minimale entre personnes (au moins 1 m).
- > Attribuez une tâche précise à chacun pour éviter les interactions.
- > Attribuez dans la mesure du possible des outils de travail individuels propres à chaque cuisinier (ustensiles, couteaux, ...).
- > Prévoyez des poubelles à commande non manuelle en nombre suffisant.

Vêtements professionnels:

> Habillage/déshabillage:

- Dans les vestiaires, prévoyez:
 - une poubelle à commande non manuelle pour les déchets
 - savon
 - essuie-mains à usage unique
 - gel hydro alcoolique
 - lingettes désinfectantes
- Prévoyez une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation sociale (1 m) entre collaborateur.
- > Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoyez un contenant pour vêtements de travail sales, sinon prévoyez un contenant à usage unique par salarié pour le transport de leurs vêtements sales.
- > Prévoyez:
 - des vêtements de travail à usage unique si possible ou
 - un changement à chaque prise de poste ou

- la mise à disposition de surblouse à usage unique ou
- l'adaptation de la fréquence de nettoyage et changement de vêtements des collaborateurs.
- > Prévoyez une zone de stockage des sacs hermétiques de vêtements sales et retour des vêtements propres accessibles au seul livreur en veillant à limiter la coactivité et à défaut respect des distances minimales (1 m).
- > Pour les repas à emporter ou à livrer, limitez la coactivité et le contact avec le client ou le livreur, prévoyez une zone de dépose des repas déjà emballés, avec présence de gel hydro alcoolique à proximité.

2 RÉALISER

> Arrivée des produits:

- Prévoyez une zone de dépose en extérieur pour éviter la coactivité 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.
- > Attribuez les pauses, y compris celles pour les repas, par roulement pour limiter le nombre de personnes dans la salle de pause, ainsi que les espaces de convivialité.
- > Effectuez un nettoyage et une désinfection fréquents de la salle de pause et de toute surface ou équipement pouvant avoir été en contact avec les mains.

3 VÉRIFIER



- Assurez-vous du respect des plans de nettoyage.
- Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables (savons, essuie-mains à usage unique, gel hydroalcoolique, lingettes désinfectantes, sacs poubelle, etc.).
- 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, tout en respectant la distanciation entre les individus, pour adapter l'organisation du travail et les mesures initialement prévues.
- Prenez des nouvelles de l'état de santé (éventuels symptômes, ressenti psychologique, appréhension, incompréhension...) de vos collaborateurs régulièrement.

Attention: Un risque peut en cacher un autre !

Assurez-vous que l'attention portée au risque d'infection ne conduit pas à occulter ou réduire l'attention portée aux risques propres aux activités de l'entreprise (risques liés aux circulations des engins, risques infectieux, chutes, troubles musculo-squelettiques, port des EPI, etc.).

Les préconisations de la présente fiche sont susceptibles d'être complétées ou ajustées en fonction de l'évolution des connaissances. Consultez régulièrement le site www.service-public.pf/trav pour leur actualisation.