



Toutes les recommandations de ce document ont été élaborées dans l'état actuel des connaissances et des ressources disponibles. Elles sont susceptibles d'évoluer, notamment en raison de la situation épidémiologique de circulation du COVID19, des connaissances scientifiques et des décisions gouvernementales.



RAPPEL DES RÈGLES DE BASE :

- Masque obligatoire lors de tout déplacement.
- 1 mètre minimum de distance entre chaque personne respectée aussi par le personnel.
- Un groupe social : 10 personnes acceptant de partager la même table.

GUIDE SANITAIRE POUR LES PROFESSIONNELS

- 1° Rincer la tuyauterie d'eau froide pendant au moins 5 minutes.
- 2° Température de l'eau chaude : 55 °C.
- 3° Supprimer la climatisation, nettoyer les filtres.
- 4° Afficher toutes les informations utiles au convives.
- 5° Signaler la distance de sécurité sociale ou les limitations du nombre de personnes.
- 6° Fournir produits de nettoyage et de désinfection, papier sèche-mains, masques, gants...)
- 7° Organiser des flux distincts «entrée» et «sortie» des convives.
- 8° Eviter tout ce qui peut-être touché par des clients successifs (menus réutilisables, salières, poivrière, condiments, plateau de fromages, corbeilles à pain, carafe...)
- 9° Marquer/signaler la distance sociale aux endroits stratégiques.



Équipement à prévoir dans le(s) véhicule : gel hydro-alcoolique, gants, masque (EPI), lingettes et papier à usage unique après livraison, nettoyer le poste de conduite avec lingette à usage unique et produit virucide

Nettoyer les matériels de livraison (chariots, sacs, conteneurs... + clés, volant, comodors, autoradio, accessoires, poignées extérieures ...).

Nettoyer les surfaces bars, tables, poignées, interrupteurs etc... Effectué par prestataire ou par l'équipe traiteur-événementiel selon contrat.



LE LOUEUR DE LOCAUX, PROPRIÉTAIRE DE GÎTE, SALLE DE RÉCEPTION, DOIT :

avant l'arrivée de l'équipe traiteur, et pour les organisateurs de la manifestation :

- Respecter, en toutes circonstances, une distance d'au moins 1 m entre les personnes.
- Installer un point d'eau ou un distributeur de gel ou de solution hydroalcoolique à l'extérieur et dans les parties réservées au Traiteur
- Placer des lingettes désinfectantes dans les toilettes pour désinfection avant chaque usage.
- Vérifier l'approvisionnement des distributeurs de savon, essuie-mains, lingettes jetables et gel ou solution.
- Les travaux de nettoyage comprennent : tout équipement sur lesquels on peut poser les mains.
- Augmenter l'aération naturelle des locaux en ouvrant fenêtres et portes.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- Eviter de toucher le visage (yeux, nez et bouche).
Les mains sont en contact avec de nombreuses surfaces à risque.
- Tousser ou éternuer dans le pli du coude pour se couvrir la bouche et le nez.
- Garder si possible la distance physique, de 1 mètre, avec les autres personnes, sinon le port d'une protection est obligatoire.
- Etablir et matérialiser un plan de circulation pour limiter les croisements.
- Rédiger une affichette précisant les consignes et modalités de fonctionnement pour les clients.
- Faire entrer les clients un par un.
À défaut, matérialiser, par tout moyen, une distance de 1m entre les clients à l'accueil.
- Disposer en permanence à proximité des postes de travail, vestiaires, salle de pauses : gel hydro alcoolique, lingettes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle.
- Prévoir des poubelles à commande non manuelle.
- Livraison et stockage de la vaisselle et des ustensiles propres dans un endroit à l'abri des contaminations.



LES ORGANISATEURS DE LA MANIFESTATION DOIVENT :

Recommander à leurs invités :

- De porter une protection, nez-bouche, de type masque/visière.
- D'utiliser le gel hydroalcoolique, dès l'entrée dans l'établissement.



Puis :

- Expliquer que les demandes et exigences des clients seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et d'exploitation.
- Demander aux clients d'éviter de changer de place ou de se déplacer en cours de service (animation, jeux, danse ...).
- Organiser le placement rapide des convives à table afin d'éviter toute attente ou bousculade.
- Privilégier les cartes et menus à usage non collectif : menus avec accès par QR Code, menus jetables sur papier libre, sets de table imprimés ou ardoises...
- Opter pour des condiments à usage unique, à défaut en assurer le service.
- Privilégier le service à la table avec le client en position assise.



EQUIPE DE CUISINE ET SERVICES :

Renforcer la périodicité et le suivi du plan de nettoyage et désinfection :

- Surfaces susceptibles d'avoir été contaminés (en contact avec les mains)
- Equipements de travail communs et collectifs (machines à café, TPE...)
- Désinfecter chaque table et chaque siège.
- Protéger les denrées présentées en buffets.
- Evacuer les déchets régulièrement.
- Se laver les mains ou utiliser du gel hydroalcoolique : Avant toute manipulation de vaisselle et ustensiles propres + Après chaque desserte de table.
- Les buffets en libre-service sont à éviter.

Opter de préférence pour :

- Service réalisé par du personnel de l'établissement.
- Ustensiles et présentations individualisés.
- Présentations unitaires.
- Neutraliser l'ensemble des distributeurs de boissons et tout autre matériel en libre-service (tireuse à bières, punch, sangria...).
- Marquer le sol avec une distance d'un mètre dans les zones de libre-service, stands pour les services spécifiques Self-buffet.
- Adapter le bar pour permettre plusieurs postes de travail séparés de plus d'1 m.
- Dédier un poste à chaque salarié.
- Désinfecter régulièrement l'ensemble du poste de travail avec minutie.
- Les tables seront organisées pour permettre la circulation du service.
- Selon la configuration de l'établissement, établir et matérialiser un plan de circulation pour éviter : Les croisements des personnes. Les croisements entre la vaisselle et verrerie propres et sales.
- Les demandes et exigences du client seront traitées dans la limite des contraintes sanitaires et limitées au strict nécessaire.
- Rédiger une affichette précisant les consignes et modalités de fonctionnement pour le client.
- En cas de maintien du fumoir, celui-ci ne pourra accueillir qu'un nombre de personnes permettant de respecter les règles de distanciation. Il devra être équipé d'un extracteur, excluant tout autre modalité de traitement de l'air.
- Le poste du DJ sera organisé pour qu'aucun contact ne puisse être établi autre que visuel.

RECOMMANDATIONS AU PREALABLE POUR CHAQUE PRESTATION

- Déterminer un « référent-prestataire » avec le client et les autres prestataires
- Établir un PLAN-PRESTATION en visio-conférence comprenant un état des lieux et des locaux avant la prestation en collaboration avec tous les intervenants . Déterminer les sens de cheminement, les timings d'installations, les zones de chacun, prestations, stockages, catering etc...
- Régler « l'après-prestation » (rangement, enlèvement des matériels de location, accès aux locaux-espaces-zones (timing)).
- Préconiser un vestiaire en self ou dans son propre véhicule, à défaut nettoyage des surfaces à chaque dépose.
- Se renseigner du protocole de livraison chez le client (heure, lieu, modus operandi).
- Poubelles à usage unique à vider au retour et après nettoyage du poste de conduite.
- Prévenir le client par téléphone dès l'arrivée sur le lieu de livraison-réception dès que possible.
- Avant chaque prestation, assurer une communication dématérialisée (courriel, sms...) des gestes-barrières, des équipements de protection Individuelle (EPI), des règles de désinfection périodiques.
- À la prise de poste lire ou faire lire par le référent et expliquer les règles applicables en fonction du lieu.
- Éviter le covoiturage des personnels sinon EPI obligatoires pendant les transports.