

PROCOLE DE
DECONFINEMENT
HCR

PREAMBULE

Un guide pour la sécurité des salariés

Ce protocole sanitaire a été élaboré par les organisations professionnelles d'employeurs du secteur HCR afin de donner aux établissements les consignes sanitaires nécessaires à l'exercice de leur activité.

Ce protocole a vocation à s'appliquer le temps de l'épidémie de COVID-19 et pourra évoluer avec les instructions gouvernementales.

Il est d'application immédiate à toutes les entreprises relevant du secteur HCR.

EQUIPEMENTS DE PROTECTION

- Masques.
- Gel hydroalcoolique à disposition à l'entrée sur présentoir.
- Spray désinfectant: sprays avec 10% alcool ménager et 90% d'eau.
- Scotch de marquage pour délimiter les emplacements.
- Gants: pour service en salle et cuisine.
- Visières (si pas de masques)
- Plexiglass dans la mesure du nécessaire.
- Thermomètres sans contact pour la prise de température.
- Nébuliseur désinfectant permettant de désinfecter l'intégralité du restaurant une fois par jour

ENGAGEMENT DE LA DIRECTION

- La direction nomme un référent « protocole sanitaire » qui s'assure de la mise à jour et du respect des règles d'hygiène.
- La direction fournit les moyens nécessaires pour s'assurer de la maîtrise du risque du COVID-19.
- Les équipes sont informées des risques et sont informés des gestes barrières et du protocole de déconfinement de l'entreprise.
- La direction fait un point quotidien avec les équipes sur l'évolution de la situation pour s'assurer de l'adéquation des mesures prises.
- Stock de masques & des solutions désinfectantes.
- Respect des consignes pour s'assurer de l'adéquation des mesures prises et les ajuster le cas échéant.

COMMUNICATION DES REGLES & PRATIQUES

- Un guide des modes opératoires qui doivent être respectés par le personnel: charte, manuel et instructions.
- A cet effet, ce protocole de déconfinement pourra être consulté.
- Les équipes sont informées des règles et bonnes pratiques du protocole sanitaire.

DISTANCIATION AU SEIN DES EQUIPES

- Le port du masque sera OBLIGATOIRE pour TOUTE l'équipe. (Salle et cuisine)
- Pour le personnel de salle et de restauration, il est prévu un lavage de mains toutes les heures ou le port de gants blancs.
- Au comptoir la protection sera assurée via un écran visière ou un masque.
- Dans les cuisines, il est prévu un lavage de main toutes les 30 min ou le port de gants appropriés. Le port de la charlotte et d'un masque sont OBLIGATOIRES.
- Chaque restaurant va définir les règles permettant d'assurer la distanciation sociale.
 - Organiser les circulations et emplacements des tables pour maintenir les distances de sécurité, à l'aide d'un plan et d'un marquage au sol.
 - Organiser le service de manière à espacer les départs des différentes tables.
 - En cuisine, dans la mesure du possible, organiser la prise de service en restreignant les interactions entre salariés.
 - Les semaines seront rythmées à l'aide d'un document de suivi des heures des salariés (temps de travail et plannings)

REGLES D'HYGIENE

- Les règles d'hygiène habituelles sont respectées.
 - Se laver les mains toutes les heures (cuisine et salle).
 - Port du masque OBLIGATOIRE (cuisine et salle).
 - Port de la charlotte OBLIGATOIRE (cuisine).
- Fréquence de nettoyage des mains augmentées: toutes les heures.
- Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les flux entrants (blanchisserie et produits alimentaires) et l'ensemble des produits livrés à l'établissement. Les produits livrés seront nettoyés sur une zone dédiée (comptoir en salle) avant de rentrer en stock à l'aide d'un chiffon propre et d'une solution nettoyante.
- Les mesures sont en place pour éviter toute contamination par les flux sortant (linges et gestion des déchets) afin de limiter tout risque de contamination croisée. En effet, les flux entrants et sortant ont lieu dans des zones séparées ou à défaut ne doivent pas se croiser. En effet, les déchets de salles seront traités à l'avant du restaurant et les déchets de cuisine dans la cours de derrière.

REGLES DE NETTOYAGE & DESINFECTION

- Chaque établissement doit documenter un plan de nettoyage et de désinfection des surfaces en fonction des lieux, des équipements de travail, des poignées de porte et boutons, zones de paiement, rampes d'escalier, mobiliers...
- Préciser à l'entreprise de nettoyage que le linge doit être traité à une température adaptée pour éliminer le COVID-19. Une attestation de la part de ce dernier devra être fourni pour s'assurer du bon respect de cette consigne.
- Le stockage des linges et différentes fournitures doit être réalisé dans des conditions sanitaires appropriées. Il n'y aura pas de croisement entre le linge, les déchets ou le linges sale considéré comme contaminé.
- La fréquence du nettoyage des surfaces, équipements, ustensiles et supports est augmentée par rapport à la normale. Pour les HCR, un nettoyage sera fait au début à la fin de chaque service de table à l'aide des solutions désinfectantes mises à disposition.

GESTES BARRIERE VIS-À-VIS DES CLIENTS 1/2

- Une borne de gel hydroalcoolique est mise à disposition à l'entrée des restaurants.
- Les règles de distanciation sociale au niveau du public sont définies et respectées et basées sur 1 mètre linéaire entre 2 tables de convives.
- La limite de convives par table est de 10 personnes, formant un groupe de personnes homogène.
- Les tables ne seront servies que par une seule personne en même temps.
- Des mesures d'espacement entre les personnes sont précisées via l'affichage, le marquage au sol ou par consignes orales. Il sera indispensable de marquer au sol à l'aide d'un scotch chaque mètre de distance en fonction du plan de salle choisi.
- Les personnes voulant utiliser des toilettes déjà occupées devront attendre leur tour à 1 mètre de distance.

GESTES BARRIERE VIS-À-VIS DES CLIENTS 2/2

- Le flux du public doit être limité afin de limiter les risques. Quand des réservations pour prendre leur table, une seule personne devra s'annoncer afin de confirmer leur nom. La même règle s'applique pour les personnes n'ayant pas réservé.
- Lorsque cela est pertinent, des barrières physiques additionnelles sont installées pour réduire les flux de circulation.
- Limitation du nombre de clients simultanés, marche en avant pour éviter les croisements de clients, et changement de couverts de service à chaque client.
- Les menus seront présentés dans la mesure du possible sous forme évitant tout contact. Dans le cas de l'utilisation d'un menu papier, celui-ci ne devra pas être manipulé par plusieurs clients, ou alors le client utilisera du gel hydroalcoolique pour se désinfecter les mains avant et après manipulation.

MODES DE PAIEMENT

- Toute mode de paiement sans contact est privilégié, pour cela, une communication explicite est affichée ou des consignes orales sont formulées.
- Le mode de paiement devra **OBLIGATOIREMENT**, être fait à table.

SURVEILLANCE PAR L'ENCADREMENT

- Les équipes d'encadrement de l'établissement s'assurent que les règles et les bonnes pratiques définies sont bien respectées par tout le monde.
- En cas de non respect, elles rappellent les consignes aux personnes concernées et s'assurent de leur bonne application. Ces rappels privilégient l'apprentissage des bonnes pratiques et l'accompagnement des collaborateurs au-delà des contrôles.

GESTION DES CAS SUSPECTS ET AVERES 1/2

- Les signes avant ouvriers d'une infection sont présentés à tout employé. Il est rappelé qu'en cas de symptômes suspectés avant la prise de poste, il ou elle doit consulter et prévenir son employeur.
- Refuser l'accès et faire rester chez soi avec un masque toute personne présentant des symptômes.
- Alerter les employés sur les risques de contamination dans les transports en commun.
- Dans le cas de découverte de symptômes en cours de journée: isoler la ou les personnes concernées.

GESTION DES CAS SUSPECTS ET AVERES 2/2

- Un traçage des personnes ayant été au contact du salarié infecté sera réalisé dans la mesure du possible et communiqué à l'Agence Régionale de Santé.
- Tout salarié présentant les symptômes du COVID-19 sur son poste de travail sera orienté vers le médecin d'entreprise ou son médecin traitant.
- Le manager fait procéder à un nettoyage spécifique des zones dans lesquelles toute personne contaminée ou présentant les symptômes d'une contamination à pu évoluer.

ANALYSE DES RISQUES

- Les analyses de risques réglementaires sur la santé sécurité des travailleurs sont mises à jour pour intégrer le risque COVID-19.
- Les employés sont associés à l'analyse des risques et au choix des moyens de contrôle du risque. Les suggestions des employés sont encouragées.