

# Covid-19 et hygiène en restauration

## La **compil**

La crise sanitaire actuelle a mis en lumière s'il en était besoin l'hygiène comme élément primordial pour lutter contre la propagation de la covid-19 mais aussi rassurer et fidéliser la clientèle.

### SOMMAIRE

1  
PROTOCOLE  
SANITAIRE  
+ CAHIER DE RAPPEL

2  
NETTOYAGE ET  
DESINFECTION :  
LES BONS GESTES

3  
LE LAVAGE  
ET LE SÉCHAGE  
DES MAINS

4  
LA MARCHÉ  
EN AVANT

5  
HYGIÈNE  
ET LIVRAISON  
DES REPAS

6  
HYGIÈNE  
ET VENTE  
À EMPORTER

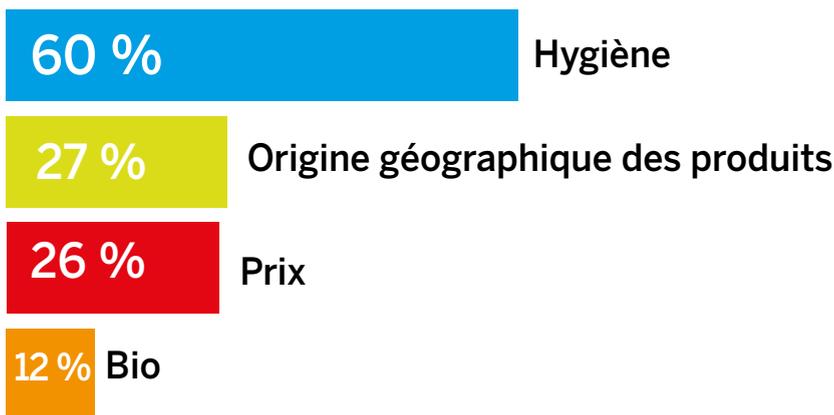
**L'hygiène est partie intégrante du protocole sanitaire auquel sont soumis les CHR. Son strict respect est essentiel pour rassurer les clients.**



En effet, selon une étude quantitative réalisée par Geco Food Service entre le 20 mai et le 20 septembre 2020 sur la restauration hors domicile  
***“24% des clients se renseignent avant leur venue sur les mesures d’hygiène prises par l’établissement”.***

Toujours selon cette étude, la moitié des Français a peur d’aller au restaurant par crainte d’être contaminé.

**L’hygiène** est désormais le critère d’attention fortement privilégié dans le choix d’un restaurant





# PROTOCOLE SANITAIRE + CAHIER DE RAPPEL

## Protocole sanitaire en état d'urgence sanitaire dans les CHR

*Les mesures ci-après étaient en vigueur avant le reconfinement du 29 octobre 2020 minuit. Nous pouvons imaginer qu'elles seront identiques dans le cadre d'une prochaine réouverture.*

L'ensemble du territoire français est placé en état d'urgence sanitaire (jusqu'au mois de juin 2021 minimum). Dans le cadre d'une réouverture, nous imaginons que tous les restaurants et bars doivent appliquer le protocole sanitaire renforcé qui était en vigueur avant leur nouvelle fermeture.

### Protocole sanitaire renforcé pour tous les restaurants et bars de France

#### Sont concernés :

- Restaurants et débits de boissons (de type N) ;
- Etablissement flottants pour leur activité de restauration et de débits de boissons (de type EF) ;
- Restaurant d'altitude (de type OA).

*Faute de publication du protocole sanitaire renforcé, les préfets des zones d'alerte maximale précisent les mesures applicables par arrêté.*

### Ces 4 règles sont obligatoires sur tout le territoire nationale

- 1. Respect des gestes barrières et distanciation physique** : les clients devront veiller à porter leur masque dans les restaurants jusqu'au service du premier plat et entre les services.
- Les tables ne pourront accueillir que 6 personnes maximum.



## **2. Organisation de l'établissement : un cahier de rappel devra être mis en place à l'entrée des restaurants et conditionnera l'accès à l'établissement.**

Les clients laisseront leurs coordonnées dans le cahier de rappel et le restaurateur mettra ce cahier à la disposition de l'Agence Régionale de Santé ou de l'assurance maladie en cas de déclenchement d'un contact-tracing. Dans tous les cas, ces données seront détruites après un délai de 14 jours. Quid d'un éventuel passeport vaccinal.

## **3. Le restaurant devra afficher la capacité d'accueil** nécessaire au respect de l'ensemble des mesures. Cette information sera diffusée à l'extérieur et sur le site web du restaurant, le cas échéant.

## **4. Le paiement devra obligatoirement se faire à la table des consommateurs** afin d'éviter leurs déplacements au sein des établissements. Il convient de privilégier un système de pré-paiement ou des paiement par cartes bancaires.

### **Rappel des mesures existantes depuis le 2 juin 2020**

*(Ces règles évolueront certainement pour la réouverture)*

- **Respect des gestes barrières et distanciation physique** : port du masque pour le personnel en salle, à la réception et en cuisine.
- **Le restaurant devra respecter obligatoirement un espace libre d'au moins 1 mètre entre les chaises de tables différentes.** La mise en place d'écrans de protection peut compléter cette mesure.
- **Il est interdit de porter une protection faciale (ex. demi-visière, etc...) autre que le masque grand public en tissu réutilisable répondant aux spécifications de l'Afnor (de catégorie 1).**  
Le port d'un masque à usage médical normé est possible.  
Le masque doit obligatoirement couvrir le nez, la bouche et le menton.
- **Le téléchargement de l'application de Tous AntiCovid (rebaptisée Tous AntiCovid) sera recommandé par les établissements.**
- **Quid du passeport vaccinal.**

### **L'organisation de l'établissement**

- **La réservation en ligne par internet ou par téléphone sera privilégiée** afin d'éviter les regroupements devant le restaurant et il est recommandé aux restaurateurs d'organiser la circulation des clients à l'intérieur.
- **Mettre à disposition des distributeurs de solution hydroalcoolique dans des endroits facilement accessibles** et au minimum à l'entrée des restaurants.
- **Gestion du flux de client** : inciter à la limitation des déplacements des personnes au sein de l'établissement.
- **Les vestiaires doivent être temporairement fermés.**
- **Il est rappelé qu'il est interdit de consommer des boissons debout à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant.**



# NETTOYAGE ET DESINFECTION : LES BONS GESTES



L'utilisation des produits d'entretien peut se résumer en cinq points essentiels : se repérer dans les différents produits, identifier leurs dangers, se protéger en les utilisant (gants, masque, lavage des mains après utilisation...), savoir les stocker et savoir les éliminer (par des filières de collecte sélective et après rinçage des bidons)

pour protéger l'environnement. Les produits désinfectant virucides sont également efficaces pour traiter les surfaces dans le cadre de la lutte contre un virus comme le coronavirus.

## Nettoyage et désinfection : une différence de taille

Le nettoyage est l'élimination des salissures visibles à l'oeil nu (déchets, résidus alimentaires, poussières...), dans le but d'obtenir une surface propre.

- Les micro-organismes ne pouvant se multiplier sans substances nutritives, un bon nettoyage permet d'éliminer 80 % des germes.
- Mais pour en éliminer la totalité, une désinfection est indispensable afin d'obtenir une surface ou du matériel sains.

Dans les deux cas, il est important de choisir des produits adaptés et conformes à la réglementation.

## Le détergent et ses agents anti-redéposition

Selon le règlement (CE) n° 648/2004, un produit détergent est une substance ou une préparation contenant des savons et/ou d'autres tensio-actifs (qui empêchent les salissures de se redéposer sur le support) destinés à un processus de lavage ou de nettoyage. Ils peuvent se présenter sous forme de liquide, de poudre, de pâte...

- Les produits destinés au pré-trempage (ou pré-lavage), au rinçage, au blanchiment du linge, les assouplissants pour lessive, ainsi que les produits de nettoyage des fours, grils et friteuses en font également partie.
- Les détergents sont classés selon leur pH (potentiel hydrogène) : les produits acides ( $\text{pH} < 7$ ) permettent d'éliminer les salissures basiques (tartre) et les produits basiques ( $\text{pH} > 7$ ) combattent les salissures acides (graisse cuites ou brûlées par exemple).
- Les produits de pH neutre ou proche de la neutralité, compris entre 6,5 et 8,9, seront plutôt des produits multisurfaces, des liquides-vaisselle ou des produits pour les vitres.

## Les désinfectants : pas de quartier pour les microbes



La désinfection n'est efficace que sur une surface propre. Les produits 2 en 1, détergents-désinfectants, permettent de gagner du temps et sont très pratiques lors de l'entretien courant de surfaces peu sales, mais ne sont pas suffisants pour des supports très encrassés.

Un temps de pose est indispensable pour laisser agir les désinfectants. Même si en fin de journée les minutes paraissent longues, respectez scrupuleusement la durée indiquée sur l'étiquette, habituellement de 5 à 15 minutes.

Tous les désinfectants utilisés doivent disposer d'une autorisation et satisfaire aux normes Afnor. Ils sont classés en fonction de leur action, indiquée sur l'étiquette :

Dénomination	Action	Normes françaises (NF)
<b>Produit bactéricide</b>	Détruit les bactéries	T 72-150 et T 72-151
<b>Produit virucide</b>	Détruit les virus	T 72-180 et T 72-181
<b>Produit fongicide</b>	Détruit les champignons microscopiques (levures et moisissures)	T 72-200 et T 72-201
<b>Produit sporicide</b>	Détruit les spores bactériennes, beaucoup plus résistantes que les formes végétatives	T 72-230 et T 72-231

Dans tous les cas, il convient de se référer aux conditions d'utilisation données par le fabricant pour obtenir une efficacité d'action optimale et éviter la contamination chimique des denrées par des résidus de produit. La dureté de l'eau doit notamment être prise en compte pour adapter les dosages. Les produits désinfectants virucides sont également efficaces contre les coronavirus, donc le Covid-19.

### Cuisine : zones de réception

Quoi ?	Sol	Murs et portes	Chariot de rangement	Poignées de portes, interrupteurs
<b>Produit</b>	(Dégraissant-désinfectant chloré) Diffusion	Dilution	Dilution	Dilution
<b>Quand</b>	Après livraison	Une fois par semaine	Après utilisation	Chaque jour
<b>Comment</b>	Eliminer les déchets	Se protéger	Se protéger	Imprégner une lingette
	Pulvériser avec le jet	Pulvériser avec le jet	Pulvériser	Frotter
	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes
	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Rincer, sécher avec du papier absorbant
	Nettoyer le siphon, rincer, racler	Rincer, laisser sécher	Rincer, sécher	Brosser, frotter



## Cuisine : plonge, batterie

Quoi ?	Sol	Murs et portes	Chariot de rangement	Poignées de portes, interrupteurs	Poubelles	Plans de travail
Produit	(Dégraissant-désinfectant chloré) Diffusion	Dilution	Dilution	Dilution	Dilution	Dilution
Quand	Après le service	Après le service	Après utilisation	Chaque jour	Chaque jour après le service	Chaque jour après le service
	Eliminer les déchets	Se protéger	Eliminer les déchets	Imprégner une lavette	Se protéger, enlever les sacs	Eliminer les déchets
	Pulvériser avec le jet	Pulvériser avec le jet	Pulvériser (ne pas oublier les roues du chariot)	Frotter	Pulvériser avec le jet	Pulvériser
	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes
	Brosser, racler	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Brosser, frotter
	Rincer, racler, nettoyer le siphon	Rincer, laisser sécher	Rincer, essuyer avec un papier absorbant	Rincer, sécher avec du papier absorbant	Rincer, laisser sécher, remettre desv sacs poubelle	Rincer, essuyer avec un papier absorbant



## Zone de stockage : épicerie

Quoi ?	Sol	Murs et portes	Chariot de rangement	Poignées de portes, interrupteurs	Étagères
Produit	Dilution	Dilution	Dilution	Dilution	Dilution
Quand	Une fois par semaine	Une fois par trimestre (ou plus si nécessaire)	Se protéger	Chaque jour	Une fois par mois
	Éliminer les déchets	Se protéger	Éliminer les déchets	Imprégner une lavette	Éliminer les déchets
	Pulvériser avec le jet	Pulvériser avec le jet	Pulvériser (ne pas oublier les roues)	Frotter	Pulvériser
	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes	Laisser agir 5 minutes
	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Brosser, frotter	Frotter	Frotter
	Netoyer le siphon, rincer, racler	Rincer, laisser sécher	Rincer, essuyer avec un papier absorbant	Rincer, sécher avec du papier absorbant	Rincer, sécher avec du papier absorbant



## Le stockage à l'abri

- Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être stockés dans un local à part ou dans un placard, de préférence fermant à clé.
- Ne stockez pas de grandes quantités au même endroit et veillez à ce que le local soit bien ventilé et à température correcte.
- En cas de transvasement d'un bidon dans des contenants plus petits, identifiez bien ces derniers.
- Ne mélangez surtout pas deux produits différents, au risque d'un dégagement gazeux irritant ou toxique.

## La sécurité avant tout

Les personnes chargées de l'entretien des locaux doivent avoir à disposition les fiches de données de sécurité (FDS) des produits d'entretien.



Ces fiches sont obligatoires si le produit est un mélange de substances ou s'il contient des composés supposés dangereux. Ils sont à conserver dans un classeur pendant au moins 10 ans, délai parfois nécessaire pour qu'une maladie professionnelle se déclare.

Les fiches techniques peuvent suffire pour des produits présentant peu de risques pour l'utilisateur.

Pour les produits contenant des substances pures ou des familles de substances, des fiches toxicologiques précisent les risques, les recommandations d'utilisation, les caractéristiques et la réglementation concernant ces substances. Ces fiches sont mises à jour par l'INRS (Institut national de Recherche et de Sécurité).



# LE LAVAGE ET LE SÈCHAGE DES MAINS

Les diverses épidémies saisonnières et, cette année, celle du coronavirus, rappellent l'importance de cette opération, afin d'éliminer les germes présents sur les mains et de prévenir leur transmission.

**Bien se laver les mains est essentiel !**

## QUAND

- En arrivant à son poste de travail.
- Après avoir touché des aliments souillés.
- Après avoir réceptionné et décartonné les matières premières.
- Après vous être mouché ou après avoir éternué ou toussé.
- Après s'être touché les cheveux, le nez, le front...
- Avant toutes les opérations délicates : hachage, découpe, préparation de farce, de pâtes, assemblage de plats ou de desserts...
- À chaque changement de poste ou d'activité.
- Après avoir été aux toilettes.
- Avant et après le repas.

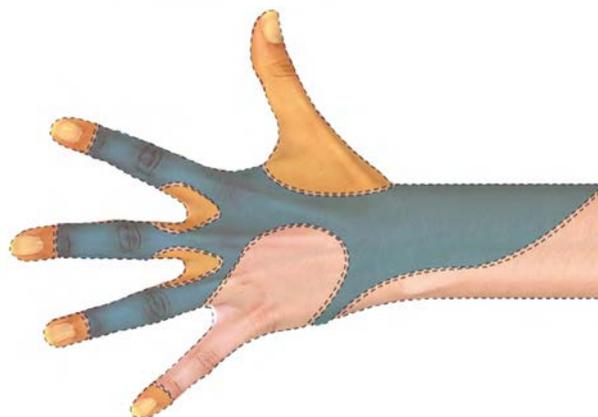
## COMMENT

- Retirer bagues, montre et tout autre bijou, puis remonter les manches jusqu'aux coudes.
- Bien mouiller les mains jusqu'aux avant-bras.
- Prendre une dose de savon bactéricide.
- Se frotter les mains jusqu'aux avant-bras pendant au moins 30 secondes : insister entre les doigts et utiliser une brosse à ongles.
- Rincer abondamment les parties savonnées.
- Sécher soigneusement les mains avec un essuie-mains à usage unique.





- Zones les plus fréquemment oubliées
- Zones les moins fréquemment oubliées
- Zones nettoyées



Carte de contamination

- Très forte
- Forte
- Moyenne

## LES ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES

- Des lavabos à commande non manuelle (ouverture au genou, au coude ou infrarouge).
- Un distributeur de savon bactéricide (nettoyé et réapprovisionné régulièrement).
- Un distributeur d'essuie-mains à usage unique.
- Une poubelle à commande à pied ou à ouverture automatique.

## LE MATÉRIEL, LES PRODUITS

- Savon liquide doux, de préférence antibactérien, avec un distributeur adapté.
- Brosse à ongles jetable ou régulièrement nettoyée et désinfectée.
- Les gels hydro-alcooliques : très pratiques pour se nettoyer et désinfecter les mains entre deux tâches peu salissantes, lorsque le point d'eau est un peu éloigné. Ils ne sont efficaces que sur des mains qui paraissent propres et ne sont qu'une solution d'appoint.
- Il faut se frotter également les mains pendant au moins 30 secondes pour une meilleure efficacité. Après quelques utilisations, ils peuvent laisser un film un peu collant sur la peau. Un lavage complet à l'eau s'impose alors.





# LA MARCHÉ EN AVANT

## Covid-19 et respect de la marche en avant

Le respect de la marche en avant permet d'éviter les contaminations croisées et de protéger le personnel et la clientèle. Le coronavirus monopolise actuellement l'actualité mais d'autres germes peuvent être véhiculés par des mains sales, du linge souillé ou des sanitaires mal nettoyés : staphylocoques, streptocoques, coliformes, mycoses, etc...

Le respect de la marche en avant permet une meilleure organisation, plus logique et efficace, et un gain de temps notable. Il n'y a pas d'aller-retour inutile et les conditions de travail n'en seront que meilleures.

Ce principe doit être pensé dès la conception des locaux et l'aménagement de la cuisine. Faites jouer la concurrence et choisissez un professionnel ayant de bonnes références pour cet aménagement. La direction départementale de la protection des populations (DDPP) de votre département peut également donner son avis et vous aider dans l'élaboration de votre projet. Et même si la marche en avant dans l'espace et le temps est bien respectée, cela ne suffit pas : une contamination est toujours possible par le biais du personnel (mains mal lavées, toux, cheveux...), d'un matériel sale (fouet, mixeur...) ou du milieu (présence d'insectes, de poussières, etc.). Le risque zéro n'existe pas.

### ■ **Le circuit propre ne doit pas croiser le circuit sale**

C'est ce principe qui conditionne la conception de la cuisine, que ce soit en restauration collective ou commerciale. La marche en avant s'applique à la succession logique des opérations, depuis la livraison des denrées jusqu'à la remise des plats aux convives. Le cheminement des denrées propres (viande, poisson, préparations froides ou chaudes...) doit être tel qu'elles ne puissent croiser des produits sales ou souillés (déchets, emballages, végétaux terreux, vaisselle sale...).

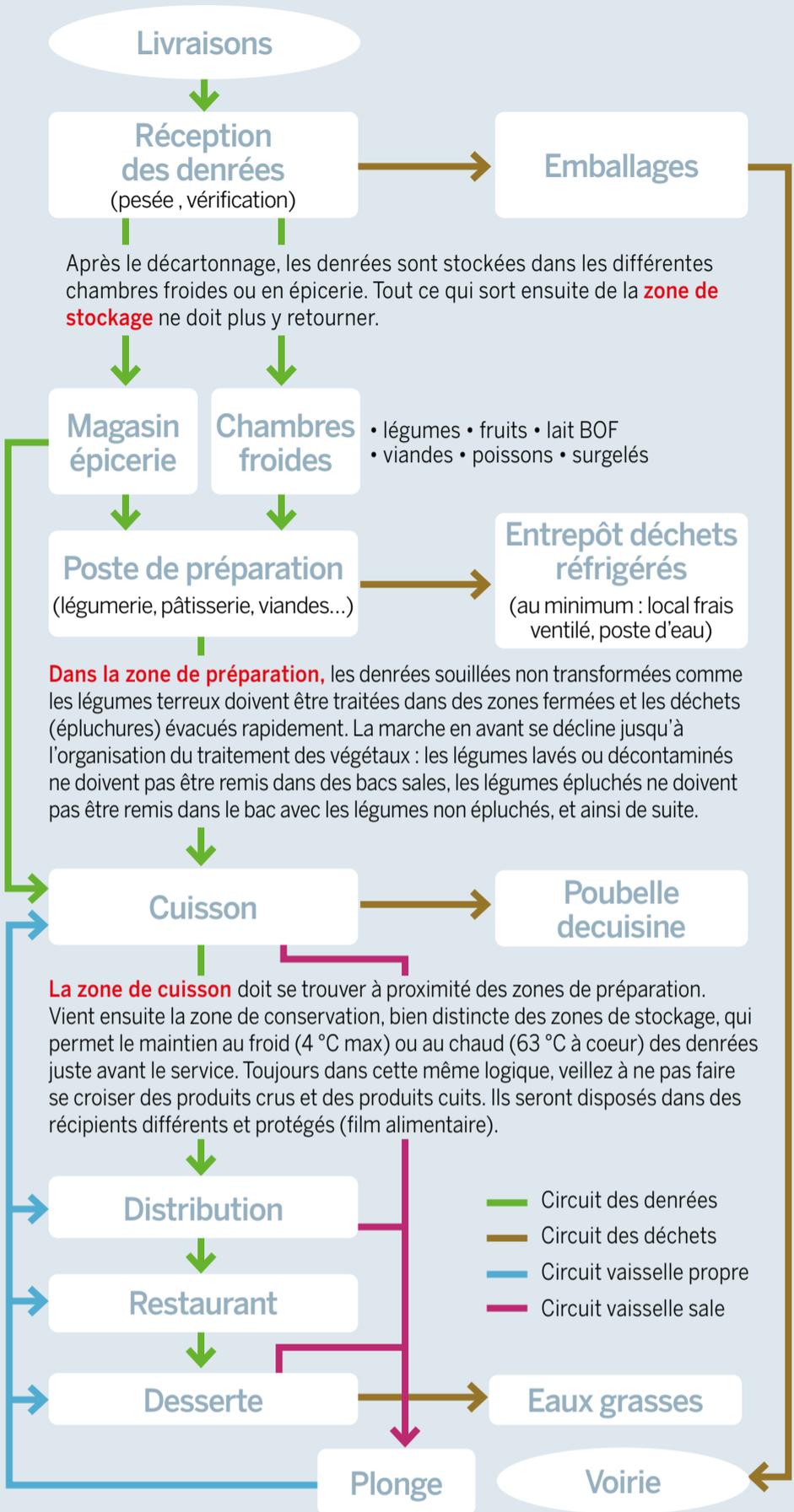
### ■ **Objectif : limiter les risques de contamination**

Les produits emballés que l'on réceptionne peuvent être tous considérés comme sales : stockage, attente éventuelle sur les quais de chargement, manutention, transport, déchargement... sont autant d'étapes pendant lesquelles les emballages peuvent être souillés. La marche en avant commence donc dès la réception des marchandises. Après les contrôles qualitatifs et quantitatifs, les aliments doivent être débarrassés de leurs emballages avant d'être stockés. Si vous achetez des matières premières en Cash and Carry, il faudra également veiller à ne pas mettre en contact des aliments "propres" et des aliments souillés (légumes terreux par exemple).

### ■ **Des zones bien délimitées**

La marche en avant nécessite une sectorisation de la cuisine. Les secteurs propres et sales doivent être définis et les différentes zones bien distinctes (**schéma ci-dessous**).

# La marche en avant



© source : www.energieplus.lesife.be

## Circuit des denrées

## Circuit vaisselle

## Circuit des déchets

**La zone de lavage** doit permettre à la vaisselle sale et à la vaisselle propre d'emprunter des trajets différents. Même lors du service, la marche en avant peut être respectée si le trajet des serveurs qui apportent les plats est différent de ceux qui desservent.

**La zone la plus sale est celle des déchets.** Elle doit être bien aérée, facile à nettoyer et si possible tempérée ou réfrigérée. Au coeur de la cuisine, les poubelles (avec couvercle à ouverture non manuelle) doivent être disposées judicieusement, de façon à ne pas être transportées en traversant les zones de préparation, cuisson et distribution pour atteindre le local poubelles.

**Dans la zone du personnel** (vestiaires), les vêtements de travail propres ne doivent pas se trouver en contact avec les vêtements de ville. Il en sera de même pour les chaussures. Les vestiaires doivent donc être aménagés en conséquence.

## < SOMMAIRE

- Après le décartonnage, les denrées sont stockées dans les différentes chambres froides ou en épicerie. Il est préférable d'avoir une chambre froide différente pour chaque catégorie de produits : Viande, poisson, BOF (Beurre, œufs, fromage), fruits et légumes. Le cas échéant, le rangement devra être bien pensé : aliments "sales" rangés sur les étagères du bas, protection des aliments fragiles...
- Tout ce qui sort ensuite de la zone de stockage ne doit plus y retourner. Pour ne pas rompre la marche en avant dès ce stade, il est important de s'organiser pour sortir tout ce qui est nécessaire pour le service et pour ne plus avoir besoin de retourner dans les chambres froides lorsqu'on est en phase de préparation. Cela induit la présence de réfrigérateurs ou armoires réfrigérées dans les zones de préparation.
- Dans la zone de préparation, les denrées souillées non transformées comme les légumes terreux doivent être traitées dans des zones fermées et les déchets (épluchures) évacués rapidement.
- La marche en avant se décline jusqu'à l'organisation du traitement des végétaux : les légumes lavés ou décontaminés ne doivent pas être remis dans des bacs sales, les légumes épluchés ne doivent pas être remis dans le bac avec les légumes non épluchés et ainsi de suite.
- La zone de cuisson doit se trouver à proximité des zones de préparation, dans un schéma logique. Vient ensuite la zone de conservation, bien distincte des zones de stockage, qui permet le maintien au froid (4° max) ou au chaud (63° à cœur) des denrées juste avant le service.
- Toujours dans cette même logique, veillez à ne pas faire se croiser des produits crus et des produits cuits. Ils seront disposés dans des récipients différents et protégés (filma alimentaire).
- La zone de lavage doit permettre à la vaisselle sale et à la vaisselle propre d'emprunter des trajets différents. Idéalement, la plonge batterie et la plonge vaisselle seront séparées.
- Même lors du service, la marche en avant peut être respectée si le trajet des serveurs qui apportent les plats est différent de ceux qui desservent. Cela évite les contaminations croisées.

- La zone la plus “sale” est la zone des déchets. Elle doit être bien aérée, facile à nettoyer et si possible tempérée ou réfrigérée. Au cœur de la cuisine, les poubelles (avec couvercle à ouverture non manuelle) doivent être disposées judicieusement, de façon à ne pas être transportées en traversant les zones de préparation, cuisson et distribution pour atteindre le local-poubelles.

- Dans la zone du personnel (vestiaires), les vêtements de travail propres ne doivent pas se trouver en contact avec les vêtements de ville. Il en sera de même pour les chaussures. Les vestiaires doivent donc être aménagés en conséquence.

### ■ **Marche en avant dans le temps**

Lorsque la surface des locaux est limitée ou/et que les secteurs ne peuvent être clairement définis, une marche en avant dans le temps peut être mise en place. Cela entraîne néanmoins plus de contraintes car il faut nettoyer et désinfecter le plan de travail après et entre chaque opération contaminante (décartonnage, épluchage...). Cette notion ne concerne donc que l'organisation du travail et non plus l'agencement des locaux.

**Exemple :** Si vous n'avez d'autre possibilité, par manque de place, que d'éplucher les légumes sur le même plan de travail que la découpe de la viande, vous devez impérativement nettoyer et désinfecter ce plan de travail entre les deux tâches.

En cas d'accès unique, la sortie des déchets peut également se faire par la même issue que la réception des marchandises, à condition de respecter des horaires d'utilisation différents, et que les poubelles soient fermées et étanches.

Pour éviter les multiplications microbiennes, la séparation des zones chaudes et des zones froides est également à prendre en compte.

### ■ **Une implantation des locaux bien pensée**

Le respect de la marche en avant permet une meilleure organisation, plus logique et efficace, et un gain de temps notable. Il n'y a pas d'aller-retour inutile et les conditions de travail n'en seront que meilleures. Ce principe doit être pensé dès la conception des locaux et l'aménagement de la cuisine. Faites jouer la concurrence et choisissez un professionnel ayant de bonnes références pour cet aménagement. La DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) de votre département peut également donner son avis et vous aider dans l'élaboration du projet.



# HYGIÈNE ET LIVRAISON DES REPAS

Certains professionnels se sont lancés dans la livraison pour continuer à travailler malgré la pandémie. Mais attention, des règles sont à respecter. Par ailleurs, cette activité doit être déclarée auprès de la DD(CS)PP.



© GETTYIMAGES

La livraison des repas permet aux restaurateurs de continuer à travailler malgré les contraintes horaires liées à la pandémie. Cette activité doit être déclarée auprès de la DD(CS)PP, via le document Cerfa N° 13984\*06 (sur [service-public.fr](http://service-public.fr)). Elle doit être

bien organisée, afin d'éviter les intoxications alimentaires et garantir à la clientèle un produit sain et de qualité.

## ■ Les bons produits et le bon matériel

Toutes les règles d'hygiène habituelles doivent être respectées lors de la réception des denrées, de leur stockage et de la préparation des plats destinés à être emportés ou livrés.

### Certaines denrées nécessitent plus de vigilance :

- **La viande hachée** doit être préparée moins de deux heures avant la consommation et maintenue entre 0 et 2 °C. Attention au délai de livraison si malgré les risques vous proposez un steak tartare.
- **Le poisson cru** (sushis, tartares...), les carpaccios, les préparations à base de mayonnaise ou d'œuf cru sont également des produits à risque. Il est plus prudent de ne pas les proposer.

Les conditionnements doivent être conformes (aptitude au contact alimentaire, étanchéité, propreté...) et entreposés avant utilisation dans un endroit propre, à l'abri de la poussière.

Le remplissage des barquettes, boîtes et autres conditionnements se fera dans une zone définie, à l'abri des contaminations, et le plus rapidement possible.

Le véhicule dédié au transport et à la livraison doit être propre (Plan de nettoyage et désinfection) et ne doit pas être utilisé en même temps pour transporter des denrées brutes, considérées comme sales (fruits ou légumes non lavés par exemple), du matériel sale ou des effets personnels.

## ■ Le bon timing

Le danger le plus important lors de la livraison est une éventuelle multiplication microbienne, liée à une rupture de la chaîne du froid ou du maintien en température, ou encore à un délai d'attente trop long entre la préparation et la remise au client.

Si vous optez pour la livraison de produits frais, veillez à ce qu'ils soient maintenus au froid, entre 0 et 4 °C, jusqu'à l'expédition. Les préparations seront datées (DLC) et bien identifiées, conformément au règlement INCO, dans des emballages protecteurs (boîtes ou film plastique adaptés) pour éviter toute contamination par le milieu extérieur.

Précisez sur l'emballage (ou sur un papier indépendant) les modes de conservation et de réchauffage éventuels des préparations. Si le rayon de livraison excède 80 kms (sans rupture de charge), un véhicule réfrigéré est nécessaire. Sinon, des caissons isothermes peuvent suffire.

### **Vérifiez la température des préparations au départ de votre établissement et à l'arrivée chez le client.**

Pour vous faciliter la tâche, il existe désormais des solutions de suivi de température sans fil connectés. Une température trop élevée à la livraison constitue une non-conformité qui doit être consignée par écrit, en précisant les mesures correctives (changement de récipients ou de caissons, aménagement du planning des livraisons etc.).

### **Si vous choisissez l'option 'livraison de plats chauds', les préparations doivent être maintenues à plus de 63 °C à cœur jusqu'à la remise au client.**

Cela implique une température de départ supérieure à 80°C. Sachant que les germes se développent rapidement entre 10 et 60 °C, une liaison chaude mal maîtrisée augmente sensiblement le risque pour le client et ce maintien en température est souvent plus difficile à gérer que la chaîne du froid mais est apprécié par le client qui peut manger tout de suite. Précisez que les restes éventuels doivent être jetés.

### **Choisissez des caissons isothermes qui maintiennent bien les températures et faites des tests lors de la livraison.**

Pour les pizzas, il existe des housses adaptées. Le choix des plats a aussi un impact : une viande grillée accompagnée d'un peu de féculents et de légumes gardera moins la chaleur qu'une soupe ou des plats mijotés en sauce. Les caissons isothermes et tout le matériel doivent être nettoyés et désinfectés après chaque période de livraison.

Il est important de valider le choix de la liaison (chaude ou froide) avant sa mise en place, par des contrôles de température et par l'élaboration de protocoles tenant compte de la durée de la tournée et du type de véhicule utilisé. Une variation de température de + 3 degrés, liée au transport et/ou aux manipulations peut être tolérée mais pas au-delà. La livraison des repas ne s'improvise pas !

#### **Sources**

- Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289
- GBPH Livraison des repas à domicile
- Règlement INCO 1169/2011
- Arrêté du 21 décembre 2009



# HYGIÈNE ET VENTE À EMPORTER

## Hygiène et vente à emporter



**Les restaurants sont autorisés à pratiquer la vente à emporter dans le respect des mesures barrières.**

Cette fiche conseil a été réalisée par

le ministère du Travail, avec le concours de l'Anses, du réseau Assurance maladie risques professionnels, de l'INRS, de l'Anact et des médecins du travail coordonnés par Présance. Elle est destinée aux employeurs qui sont responsables de la santé et de la sécurité de ses salariés, mais elle doit permettre au salarié de connaître les mesures à appliquer pour se protéger des risques de contamination au COVID-19.

**Cette fiche se décompose en 3 phases essentielles.**

### 1. Préparer

- Adaptez votre plan de nettoyage avec suivi : 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 mètre) : 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 déchets, savon, lingettes, gel hydroalcoolique.
- Prévoyez une arrivée cadencée des salariés pour permettre à chacun de se changer individuellement dans le vestiaire ou pour permettre de respecter la distanciation physique entre collaborateur.
- Si le nettoyage des vêtements est externalisé, prévoyez une poubelle pour vêtements de travail sales, sinon prévoyez un contenant à usage unique par salarié pour le transport de ses vêtements sales.
- Prévoyez des vêtements de travail à usage unique si possible ou un changement à chaque prise de poste ou mettez à disposition une sur-blouse à usage unique ou adaptez 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 co-activité et à défaut respect des distances minimales.
- Pour les repas à emporter, limitez la co-activité et le contact avec le livreur, prévoyez une zone de dépose des repas déjà emballés, avec présence de gel hydroalcoolique.



## **2. Réaliser**

### **Arrivée des produits**

- Prévoyez une zone de dépose en extérieur (évitiez 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



© GETTYIMAGES

- Supprimez les fontaines à eau
- Attribuez les pauses, y compris les repas, par roulement pour limiter le nombre de personnes dans la salle de pause et l'espace fumeurs, ainsi que les espaces de convivialité
- Effectuez un nettoyage désinfectant de la salle de pause de toute surface ou équipement en contact avec les mains.

### 3. Vérifier

- Assurez-vous du respect des plans de nettoyage
- Assurez-vous de l'approvisionnement permanent des consommables (savons, gel, lingettes, sacs poubelle...)
- Vérifiez le nettoyage régulier des sanitaires au moins deux fois par jour, et assurez-vous en permanence de la présence de savon et moyens de séchage
- Évacuez les déchets régulièrement.

**Ont contribué à cette compilation : Laurence Le Bouquin, Romy Carrère,** la Direction Générale de l'Agriculture et de l'Alimentation (DGAL). La fiche vente à emporter a été réalisée par le ministère du Travail, avec le concours de l'Anses, du réseau Assurance maladie risques professionnels, de l'INRS, de l'Anact et des médecins du travail coordonnés par Présance.



Retrouvez notre précédente Compil :  
**Covid-19** et vente à emporter  
[cliquez ici](#)