

#CANNESREPART !



MAIRIE DE CANNES

**GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT
SANITAIRE
SPÉCIAL COVID 19**

RESTAURANTS



Mairie de Cannes



CANNES

VILLE PRÉCAUTIONNEUSE
COVID-19 SÉCURITÉ SANITAIRE



HELP COMMERCES
Cannes mobilisée
COVID-19



Les mesures développées ci-dessous s'ajoutent et s'articulent à celles liées à la sécurité alimentaire et aux règles liées à l'HACCP (notamment le Paquet Hygiène du 01/01/2006) ainsi qu'aux guides et/ou fiches métiers rédigés par le Ministère du Travail dans le cadre de la crise sanitaire du Covid-19.

1 / GESTION DU PERSONNEL

- Prévoir dans la mesure du possible une **prise de température des employés** tous les matins.

- Mettre en place **une procédure à suivre en cas de température trop élevée et/ou de cas de Covid-19 au sein de l'équipe**. En cas de suspicion de symptômes Coronavirus, consulter le site <https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus>, et contacter le 15. Pour les mineurs prévenir en plus les représentants légaux.

- Prévoir une **sensibilisation du personnel de salle et de cuisine** au respect des mesures sanitaires. Les salariés devront attester avoir été informés, avec mise en situation au sein de l'établissement, ou formés, sur l'application des mesures sanitaires.

- **Limiter l'accès aux vestiaires** en fonction de la taille des locaux. Mettre en place des affichages à l'entrée des vestiaires sur les gestes barrières à respecter au sein de l'établissement.

- Si un endroit dédié aux repas est prévu dans l'établissement, **prendre les repas en horaires décalés** et avec respect de la distanciation sociale à table ; définir le nombre de personnes pouvant déjeuner ensemble et ne laisser que le nombre de chaises suffisant ; matérialiser un marquage au sol de l'emplacement de la chaise et éviter les chaises à roulettes, qui favorisent les rapprochements.

- **Tenue de cuisine : masque normé** (jetable ou lavable) **ou visière** et tenue de cuisine habituelle.

- **Tenue de service : masque normé** (jetable ou lavable) **ou visière** et tenue de service habituelle.

- **En fin de poste, enlever et déposer la tenue de travail dans un bac** prévu à cet effet pour la laverie. Si celle-ci est lavée par le salarié, mettre la tenue dans un sac étanche jetable ou hydrosoluble.

- Le **port des protections individuelles** habituellement requises au titre d'autres risques (gants, lunettes de protection, etc.) ne doit pas être remis en cause par les équipements et dispositifs mis en place spécifiquement pour lutter contre le Covid-19.

2 / GESTION DES FOURNISSEURS

- Obtenir une **charte d'engagement sur les mesures barrières** déployées par les fournisseurs.

- Établir un **protocole de réception des matières premières** (zone de dépôt des marchandises, interaction entre le chauffeur et les salariés, enlèvement ou désinfections des emballages, etc.). Prévoir la réception des marchandises par une seule personne, la prise en photo des bordereaux de commande plutôt qu'une signature ; à défaut, donner un stylo unique à chaque salarié ; éviter que le chauffeur/livreur entre dans l'établissement.

3 / ACCUEIL DES CLIENTS

- **Matérialiser** au sol, ou par tout autre moyen, **la mesure d'un mètre minimum** de distanciation physique à l'entrée de l'établissement.

- Mettre en place, si possible, un **sens de circulation unique** pour éviter les croisements.

- Installer des **panneaux** à l'entrée de l'établissement avec toutes les **informations utiles aux clients** (rappel des consignes, organisation du service, modalités de paiement, possibilité de passer des pré-commandes par téléphone avec préparation en amont).
- Mettre à disposition un **distributeur de gel hydro alcoolique** à l'entrée de l'établissement.

4 / CUISINE

- **Mettre en permanence à disposition** sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : **gel hydro alcoolique, lingettes désinfectantes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier et bouteilles d'eau par personne.**
- Prévoir un **entretien et une désinfection des systèmes de climatisation** avant la réouverture de l'établissement et à fréquences régulières au cours de la reprise d'activité.
- **Séparer les postes le plus possible** dans le laboratoire de préparation (distance d'au moins 1 mètre) avec mise en place de barrière physique ou marquage au sol et **limiter les croisements** en instaurant par exemple un sens de circulation. Si possible, **laisser les portes ouvertes pour éviter le contact répété des mains sur les poignées** en veillant à éviter les contaminations extérieures et les hausses de température.
- Attribuer dans la mesure du possible des **outils de travail individuels avec marquage nominatif** (couteaux, etc.).
- **Établir un plan de nettoyage et de désinfection** avec une périodicité accrue sans oublier les poignées de porte et le matériel commun. Utiliser un produit de nettoyage et de désinfection adapté et agréé au contact alimentaire.
- **Respecter la marche en avant** dans le temps ou dans l'espace de façon accrue.
- **Limiter ou proscrire les doggy bag.**

5 / SALLE ET BAR

- **Mettre en permanence à disposition** sur ou à proximité des postes de travail, y compris vestiaires et salles de pauses, des consommables : **gel hydro alcoolique, lingettes désinfectantes, savon, essuie-tout, sacs-poubelle, boîte de mouchoirs en papier et bouteilles d'eau par personne.**
- **Établir, si possible, un sens de circulation unique pour éviter que les personnes se croisent.**
- **Distribuer des cartes de menus facilement nettoyables** entre chaque client (plastifiées ou ardoise par exemple).
- **Limiter les services au bar.**
- **Proscrire les buffets.**
- **Respecter les mesures de distanciation physique** en salle (se référer aux exigences de l'Etat).
- **Éviter si possible l'utilisation de la ventilation manuelle** (de type ventilateurs) et de la climatisation.
- **Établir un plan de nettoyage et de désinfection** avec une périodicité accrue. Utiliser un produit de nettoyage et de désinfection adapté et agréé au contact alimentaire.

6 / PLAGES

- **Distribuer des cartes de menus facilement nettoyables** entre chaque client (plastifiés ou ardoise par exemple).
- **Établir, si possible, un sens de circulation unique pour éviter que les personnes se croisent.**
- **Respecter les mesures de distanciation physique** sur la plage (se référer aux exigences de l'État).

- **Nettoyer et désinfecter les transats et mobiliers de plage** en début de journée, entre chaque client et en fin de journée. Utiliser un produit de nettoyage et de désinfection adapté.

7 / PAIEMENT

- **Privilégier l'encaissement à table ou sur les transats.**
- **Privilégier le paiement par CB sans contact.**
- **Intégrer à votre plan de nettoyage le TPE et tous les objets susceptibles d'être touchés par les clients.**

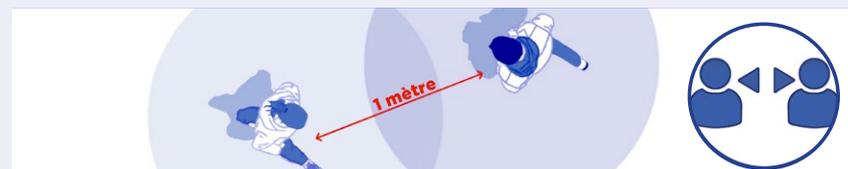
8 / TOILETTES

- **Matérialiser au sol**, ou par tout autre moyen, **la mesure d'un mètre minimum** de distanciation physique à l'entrée des WC.
- **Mettre en place un gel hydro alcoolique devant l'entrée des toilettes.**
- **Mettre en place un affichage à l'entrée des toilettes rappelant les gestes barrières** : désinfection des mains à l'entrée des toilettes et à la sortie des toilettes.
- **Établir un plan de nettoyage et de désinfection avec une périodicité accrue** (désinfection des poignées des portes des toilettes et des systèmes type DYSON à fréquence définie). Utiliser un produit de nettoyage et de désinfection adapté.
- **Limiter l'accès aux toilettes** en fonction de la taille des locaux.

EN DÉCONFINEMENT SOYONS PRUDENTS !

PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE DANS :

- les transports publics
- les guichets d'accueil du public
- les zones d'attentes devant certains établissements (dont les écoles) et commerces
- les marchés
- les commerces



Respecter une distance d'au moins un mètre avec les autres



Se laver
très régulièrement
les mains



Tousser
ou éternuer
dans son coude



Utiliser
un mouchoir
à usage unique
et le jeter



Saluer sans
se serrer
la main, éviter
les embrassades



Vous avez des questions
sur le coronavirus ?

[GOUVERNEMENT.FR/INFO-CORONAVIRUS](https://www.gouvernement.fr/info-coronavirus)

0 800 130 000
(appel gratuit)



CANNES
VILLE PRÉCAUTIONNEUSE
COVID-19 SÉCURITÉ SANITAIRE

