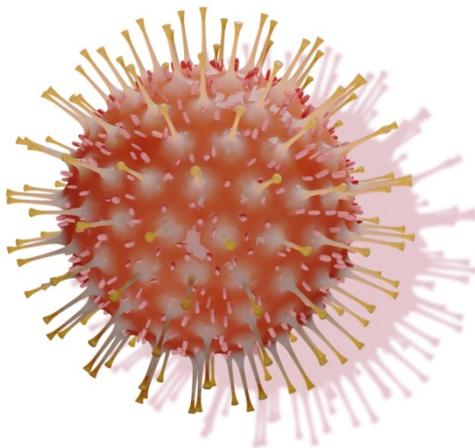


## Partage d'expériences

&

## Foire aux questions

**pour la mise en place de mesures sanitaires  
limitant le risque de transmission du COVID-19**



- Document à destination des entreprises agroalimentaires ardéchoises

**Version 19/06/2020**

*Ce document est évolutif, les versions suivantes seront publiées sur le site professionnel d'Ardèche le goût. CLIQUEZ ICI pour y accéder : <http://pro.ardechelegout.fr/coronavirus-compilation-dinfos-pour-les-entreprises-ardechoises/>*

**POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ :**

Ardèche le goût : [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@ardechelegout.fr)

Agro Consult' Sud : [brichard@agro-consult.fr](mailto:brichard@agro-consult.fr)

*Placez votre souris sur la rubrique désirée, puis cliquez en enfonçant la touche « ctrl » en même temps, pour y accéder directement.*

## Sommaire

|  |   |
|--|---|
| Généralités sur le virus : .....   | 3 |
| Le virus résiste-t-il au froid ? faut-il privilégier des denrées en conserves, fraîches ou surgelées ? ..... | 3 |
| Les modes de transmissions : .....   | 3 |
| <br>   |   |
| Le virus et les salariés : .....   | 3 |
| Comment faire si des employés doivent travailler à un même poste de travail ? .....                          | 3 |
| Comment limiter les risques entre le personnel ? .....   | 3 |
| Les serveurs peuvent-ils porter une visière à la place du masque ? .....                                     | 4 |
| Comment assurer la protection du personnel ? .....   | 4 |
| Gestion des livraisons de matières premières, quels changements ? .....                                      | 4 |
| Votre Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels est à mettre à jour, comment ? .....           | 4 |
| Comment assurer le fonctionnement des toilettes clients (entretien) ? .....                                  | 5 |
| Comment assurer le déplacement des clients dans mon établissement en toute sécurité ? .....                  | 5 |
| Comment agencer ma salle / terrasse ? .....  | 5 |
| Faut-il enlever les tables non utilisées ? .....   | 6 |
| Comment faire pour les menus distribués aux clients ? .....  | 6 |
| Suis-je dans l'obligation de « faire le gendarme » dans mon établissement ? .....                            | 6 |
| Combien de clients peuvent partager une même table ? .....   | 6 |
| Dégustation de vin quelles consignes ? .....   | 6 |
| Agencement du point de vente ? .....   | 7 |
| Climatisation ? .....  | 7 |
| Peut-on refuser le paiement en espèce ? .....  | 7 |
| <br>   |   |
| Métiers de bouche : .....  | 8 |
| Comment organiser au sein de l'atelier les postes de travail ? .....   | 8 |
| Quelles précautions lors des livraisons ? .....  | 8 |

**POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ :**

Ardèche le goût : [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@ardechelegout.fr)

Agro Consult' Sud : [brichard@agro-consult.fr](mailto:brichard@agro-consult.fr)

|  |    |
|--|----|
| Gestion vaisselle / plonge et produits d'entretien :.....  | 8  |
| Mes produits de nettoyage sont-ils adaptés à la crise du Covid-19 ?.....   | 8  |
| La gestion de la plonge ?.....   | 9  |
| Liens pour recommandations sanitaires et affichage éventuel à destination des clients et de votre personnel :..... | 11 |

## Généralités sur le virus :

### Le virus résiste-t-il au froid ? faut-il privilégier des denrées en conserves, fraîches ou surgelées ?

- Le virus n'est pas inactivé par le froid mais très probablement par le chaud (4 minutes à 63°C). Cependant il survie plusieurs heures sur les surfaces. Dans votre fonctionnement il faut que vous appliquiez scrupuleusement le FIFO (First In First Out : premier entré premier sorti) afin de ne pas utiliser directement les marchandises reçues. Il n'y a pas forcément de type de denrées à privilégier.

### Les modes de transmissions :

- Sécrétions aéropartées (gouttelettes, postillons) d'une personne malade ou d'un porteur asymptomatique (sans symptômes apparents) projetées lors d'un éternuement, de la toux ou en parlant en cas de contact étroit (moins de 1m),
- Par les mains (contact avec des mains non lavées avec le visage, objets, cartons...), et notamment quand on mange, boit ou fume,
- Aéroportées (flux d'air souillés),
- Les larmes et les selles d'un individu infecté peuvent également contenir le virus.

## Le virus et les salariés :

### Comment faire si des employés doivent travailler à un même poste de travail ?

- Il est préférable de réorganiser les postes de façon à maintenir la distanciation physique (1 mètre mini) dans la mesure du possible. Le cas échéant, veillez à ce que les personnes portent le masque.

### Comment limiter les risques entre le personnel ?

- Assurez-vous que chaque personne dispose de matériel nominatif dans la mesure du possible : stylo, plateau, couteau, ouvre bouteille, visière...
- Mettre à disposition du gel hydro alcoolique

**POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ :**

- Le personnel doit arriver de manière cadencée si passage dans des vestiaires : limitation de la coactivité.

### Les serveurs peuvent-ils porter une visière à la place du masque ?

- Non : le port du masque est un élément de protection qui se complète avec une visière ou des sur-lunettes (si la personne porte des lunettes : cela semble suffisant) afin de se protéger des éventuelles gouttelettes projetées par le client qui est à table (lors du service). Cette protection complémentaire est à porter dès lors que la distanciation n'est pas applicable : service à table par exemple.

### Comment assurer la protection du personnel ?

- La tenue de cuisine doit être complète (chaussure sécurité, pantalon, veste et charlotte pour la cuisine) de plus le port du masque de préférence jetable (changement en moyenne toutes les 4 heures ou plus si besoin) pour l'ensemble de l'équipe.
- Sensibiliser / former le personnel sur les gestes barrières et sur les mesures spécifiques face à la crise sanitaire.
- Prévoir en nombre suffisant les EPI et définir les règles d'utilisation.
- Renforcer les lavages des mains + affichage
- Définir des règles pour la salle de pause : limitation du nombre de collaborateurs présents simultanément / Suppression ou désinfection régulière des ustensiles et objets communs)

### Gestion des livraisons de matières premières, quels changements ?

- Lors des livraisons de marchandises il est fortement recommandé de porter une surblouse jetable, de mettre en place un dispositif permettant la distanciation sociale avec le livreur (marquage au sol par exemple), et d'éliminer les emballages superficiels.
- Favoriser les bons de livraison dématérialisés pour ne pas avoir d'échanges avec le livreur.

### Votre Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels est à mettre à jour, comment ?

Des réponses se trouvent sur le site ameli.fr

<https://www.ameli.fr/entreprise/votre-entreprise/outils-gestion-prevention-risques-professionnels/duer>

**POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ :**

Ardèche le goût : [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@ardechelegout.fr)

Agro Consult' Sud : [brichard@agro-consult.fr](mailto:brichard@agro-consult.fr)

## Le virus et le lieu d'accueil de public :

### Comment assurer le fonctionnement des toilettes clients (entretien) ?

- Il est très compliqué d'assurer un nettoyage et une désinfection après chaque passage. Un entretien au minimum 2 fois par jour doit être mis en place.
- Possibilité de tracer le passage pour « rassurer » les clients : affichage / tableau.
- Ensuite vous pouvez définir des règles d'utilisation des WC en mettant à disposition des désinfectants (lingette ou spray) pour que chaque personne, si elle le désire, désinfecte avant et après leur passage + gel hydroalcoolique à la sortie des sanitaires.
- Mettre en place un sens de circulation.

### La javel pour détruire le coronavirus ?

- L'utilisation de la javel pour les WC semble adaptée, cependant pour la salle et certains équipements (salières, ...) privilégiez un désinfectant agréé pour le contact alimentaire et sans rinçage.
- La javel n'est pas un nettoyant mais un désinfectant, attention si utilisation avec d'autres produits pour les sanitaires : pas de mélanges en raison des risques chimiques.
- La durée de vie de la javel diluée est d'environ 2 mois. Lors de l'utilisation il est recommandé de vous équiper de gants et de lunettes pour assurer votre protection.
- La réalisation de la dilution de l'eau de javel est à vérifier avec la fiche technique concernant la propriété virucide selon la norme EN 14476.

<https://www.eaudejavel.fr/>

### Comment assurer le déplacement des clients dans mon établissement en toute sécurité ?

- Une circulation doit être mise en place avec des marquages au sol visibles et compréhensibles. Le client qui se déplace dans la structure devra porter son masque. Veillez à mentionner cette règle sur votre panneau d'affichage des consignes (+ éventuellement explication orale).

### Comment agencer ma salle / terrasse ?

- Assurez la distanciation de minimum 1 mètre entre chaque client.
- Utiliser des plexiglass si possible.
- Prévoir un sens de circulation avec un marquage au sol
- Avoir 1 entrée et 1 sortie
- Eliminer tout éléments non indispensables (limitation des points de contact)
- Remplissage de la salle / terrasse de manière à ne pas avoir de croisements entre la clientèle : d'abord au fond puis au plus proche de l'entrée.
- Veillez à désinfecter chaque chaise et table après le passage des clients. Mettre des housses lavables pour les chaises en tissu.

**POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ :**

Ardèche le goût : [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@ardechelegout.fr)

Agro Consult' Sud : [brichard@agro-consult.fr](mailto:brichard@agro-consult.fr)

o

### Faut-il enlever les tables non utilisées ?

- o Concernant les tables, pas de directives qui demandent d'enlever les tables, il faut simplement identifier de façon claire les tables condamnées.

### Comment faire pour les menus distribués aux clients ?

Différentes possibilités

- o Désinfecter après chaque client,
- o Utiliser des menus jetables (set de table par exemple)
- o Dématérialiser les menus par l'utilisation de QR code (liens ci-après) ou utiliser votre site internet / page Facebook (bémol : les clients ne disposent pas tous de smartphone)
- o Afficher des pancartes ou des affiches murales
- o Imprimer les menus et/ou la carte des vins sur une feuille à déposer sur chaque table et à usage unique.
- o Ecrire sur les plexiglass ou tableau noir avec des stylos craie

<https://www.unitag.io/fr/qrcode>

<https://fr.qr-code-generator.com/>

### Suis-je dans l'obligation de « faire le gendarme » dans mon établissement ?

- o Ce n'est pas le but, mais les clients doivent respecter vos consignes sanitaires. Pour limiter de rappeler fréquemment vos consignes internes : AFFICHER clairement les consignes avec un minimum de texte à l'entrée de l'établissement et aux WC.
- o Afficher les engagements mis en place par la structure pour faire face au Covid-19 = Rassurant pour la clientèle. Un document est existant et à disposition sur le site du ministère du travail lien ci-après

<https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/affiche-notre-etablissement-sengage.pdf>

### Combien de clients peuvent partager une même table ?

- o 10 personnes au maximum par table / zone de dégustation
- o Si un groupe est composé de plus de 10 personnes : diviser la table en 2 tables distinctes.

### Service en salle

- o Les serveurs doivent utiliser du gel hydroalcoolique après avoir débarrassé une table

**POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ :**

Ardèche le goût : [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@ardechelegout.fr)

Agro Consult' Sud : [brichard@agro-consult.fr](mailto:brichard@agro-consult.fr)

- Port du masque obligatoire pour protéger les clients et port de la visière ou de lunettes du vue pour se protéger des contaminations par les muqueuses oculaires

### Les buffets sont-ils autorisés ?

Les buffets sont à éviter ainsi que l'utilisation de machines en libre service (à café ou fontaines à eaux) sauf si le personnel en assure le service.

### Dégustation de vin quelles consignes ?

- Eliminer les chaises dans la mesure du possible,
- Limiter la coactivité entre la clientèle séparation de minimum 1 mètre ou plus entre les personnes d'un groupe différent.
- Porter un masque et une visière (ou lunette) lors de la dégustation si la distanciation de 1 mètre est non respectée.

### Agencement du point de vente ?

- Créer un sens de circulation pour la clientèle
- Mettre à l'entrée et à la sortie du gel hydro alcoolique
- Demander informer, dans la mesure du possible, que les clients se fassent servir par votre équipe.
- Prévoir une zone de dépose de la marchandise avec une désinfection entre chaque commande.
- Mettre les produits en rayon : un de face et un de dos pour rendre la face cachée visible pour éviter les manipulations.

### Climatisation ?

- Pas de ventilateur qui brasse de l'air en zone de préparation.
- La climatisation qui prend l'air à l'intérieur est interdite, si l'air est pris à l'extérieur, c'est autorisé : veillez à un entretien irréprochable des filtres.
- Vigilance : veillez à avoir un entretien hebdomadaire à l'aide de désinfectants **virucides** de type aérosols. Attention aux contaminations chimiques des éléments se trouvant à proximité de la zone de traitement (vaisselle, tables, verres, ...)
- Possibilité de faire appel à un professionnel pour un contrat de maintenance.

### Peut-on refuser le paiement en espèce ?

- Non.
- Encourager les paiements en « sans contact » et veillez à une désinfection entre chaque client si contact avec l'appareil à CB.
- Privilégiez les paiements en limitant les déplacements des clients : pour les restaurants les faire régler directement à la table.

**POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ :**

Ardèche le goût : [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@ardechelegout.fr)

Agro Consult' Sud : [brichard@agro-consult.fr](mailto:brichard@agro-consult.fr)

## Métiers de bouche :

### Comment organiser au sein de l'atelier les postes de travail ?

- Attribuer des outils de travail individuel (par ex les couteaux),
- Lavage avec du savon antibactérien, le gel hydroalcoolique désinfecte mais ne nettoie pas.
- Assurez la distanciation physique, organisation du poste,
- Prévoir un lavage de mains entre chaque commande.

### Quelles précautions lors des livraisons ?

- Concernant les véhicules de livraison, vous devez mettre en place un protocole de nettoyage pour l'habitacle (en plus du nettoyage classique du caisson) après utilisation en tenant compte des points contacts suivants : poignées, ceinture, volant, clé tableau de bord, commandes,
- Prévoir une poubelle pour jeter les masques
- Prévoir du gel hydroalcoolique
- Les consignes sont à définir : commandes, paiement, modalités.
- Limitez le nombre de personnes devant toucher un objet ; faites-en sorte que la même personne réalise une commande de A à Z
- Lors des livraisons la commande est déposée en respectant la distanciation sociale.
- Pour le drive : le client doit rester dans son véhicule pendant le chargement des marchandises, idéalement dans le coffre et non par les portes latérales ou directement dans l'habitacle.

## Gestion vaisselle / plonge et produits d'entretien :

### Mes produits de nettoyage sont-ils adaptés à la crise du Covid-19 ?

- o Les produits que vous utilisez doivent respecter la norme de VIRUCIDIE (EN 14476).
- o Vérifier que les produits habituellement utilisés sont virucides selon la norme EN14476 et leurs conditions d'utilisation : **dosage, temps de contact** (tout en conservant une activité bactéricide en parallèle), Pour examiner ce point, reportez-vous aux critères microbiologiques de chaque produit détaillés dans sa fiche technique.
- o **Attention les temps de contact pour la destruction des virus ne sont pas les mêmes que pour la destruction des bactéries.**
- o Les points de contact et les surfaces fréquemment touchées dans la journée sont à nettoyer et désinfecter plusieurs fois / jour, idéalement après chaque contact. Dans la journée, si les surfaces ne sont pas visiblement sales, une désinfection directe sans nettoyage préalable est suffisante (spray ou lingettes désinfectantes virucides, à action rapide et sans rinçage).

**POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ :**

Ardèche le goût : [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@ardechelegout.fr)

Agro Consult' Sud : [brichard@agro-consult.fr](mailto:brichard@agro-consult.fr)

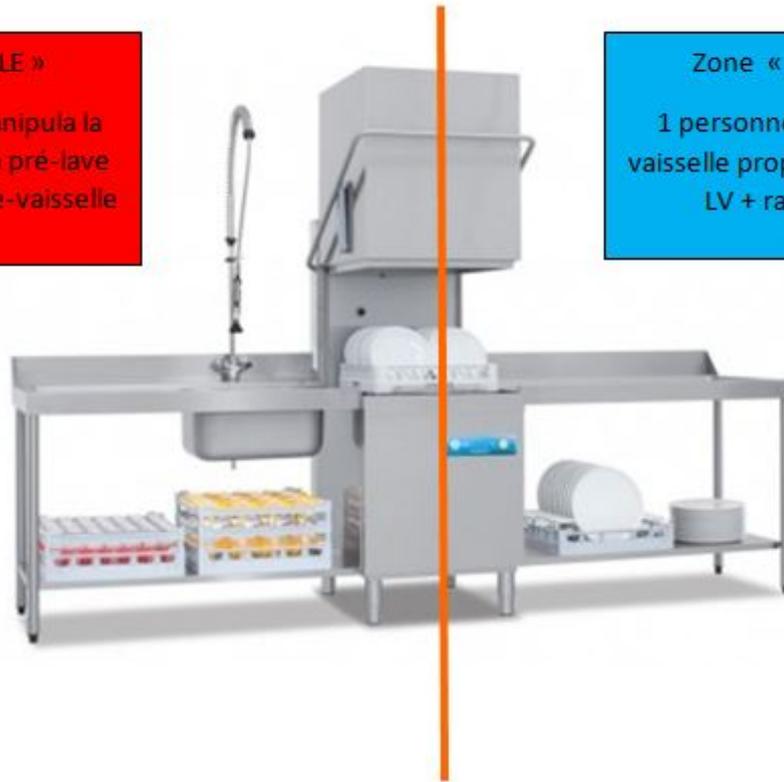
## La gestion de la plonge ?

- La règle principale pour ce point est toujours la suivante : vous devez limiter les risques de contaminations croisées entre de la vaisselle sale et de la vaisselle propre.
- Avoir deux personnes en plonge systématiquement (l'une manipule le sale et l'autre la vaisselle propre) : vivement recommandé dans ce contexte COVID-19.
- S'il y a une seule personne à ce poste, elle doit se laver les mains 40s au moins + gel hydroalcoolique après chaque manipulation de vaisselle sale et avant de toucher la vaisselle propre : très contraignant, application aléatoire difficile à mettre en œuvre = DANGER !
- L'organisation idéale de ce poste doit donc être la suivante : 2 personnes systématiquement ensemble avec une attribution de la zone : sale ou propre. Veillez à matérialiser les zones de contacts communes par une séparation visuelle (exemple dépose de scotch sur la barre du lave-vaisselle = frontière à ne pas franchir et/ou marquage au sol).
- Les locaux de plonge, souvent étroits, ne permettent pas toujours de pouvoir respecter la distanciation physique de 1 mètre. Cela reste cependant le meilleur compromis pour la maîtrise des risques associés à cette étape. Le rôle des EPI devient alors incontournable : masque, visière à minima pour la personne du poste dit « sale » (protection des éclaboussures notamment) + gants éventuellement.
- Possibilité de gérer la plonge avec l'équipe de service : le serveur réalise la mise des déchets à la poubelle et dispose la vaisselle dans le lave-vaisselle et la personne en plonge manipule uniquement de la vaisselle propre. Le serveur devra se laver les mains avant de repartir en salle.
- Idéalement il faudrait avoir une personne attitrée au débarrassage pour limiter les risques.
- Ne pas laisser la vaisselle sale en attente prolongée

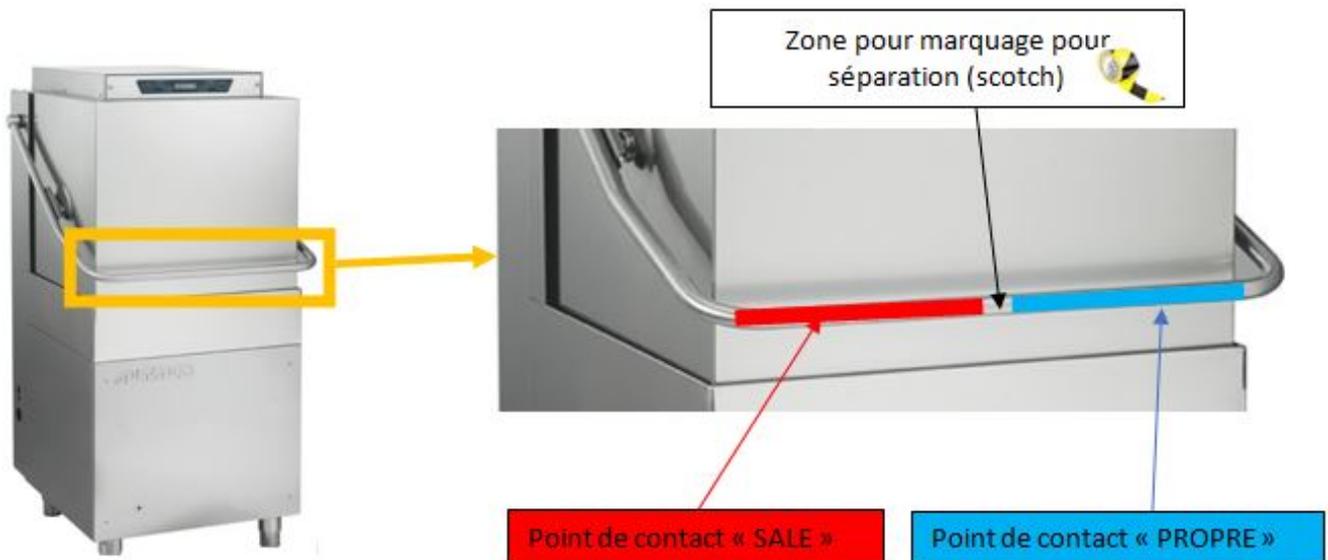
**POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ :**

**Zone « SALE »**  
1 personne manipule la  
vaisselle sale, la pré-lave  
et la met au lave-vaisselle

**Zone « PROPRE »**  
1 personne manipule la  
vaisselle propre en sortie de  
LV + rangement



Marquage au sol éventuellement



**POUR TOUTS RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ :**

Ardèche le goût : [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@ardechelegout.fr)

Agro Consult' Sud : [brichard@agro-consult.fr](mailto:brichard@agro-consult.fr)

## Liens

### Affichages et recommandations sanitaires à destination des clients et de votre personnel :

- <https://drive.google.com/file/d/1sUfPftRIWc009NHQiAF2PzSZUiOmfjuZ/view?usp=sharing>
- <https://travail-emploi.gouv.fr/IMG/pdf/affiche-notre-etablissement-sengage-sans-traits-de-coupe.pdf>
- Fiches conseils disponibles :

<https://travail-emploi.gouv.fr/le-ministere-en-action/coronavirus-covid-19/protger-les-travailleurs-les-emplois-les-savoir-faire-et-les-competences/protger-les-travailleurs/article/fiches-conseils-metiers-et-guides-pour-les-salaries-et-les-employeurs#commerce>

**POUR TOUS RENSEIGNEMENTS, CONTACTEZ :**

Ardèche le goût : [steyssier@ardechelegout.fr](mailto:steyssier@ardechelegout.fr)

Agro Consult' Sud : [brichard@agro-consult.fr](mailto:brichard@agro-consult.fr)