

Directive pour la deuxième phase **Coronavirus 2019 (COVID-19) : Directive pour les restaurants**

Lors de la deuxième phase, le grand public et les entreprises devront adopter de nouveaux comportements et appliquer des mécanismes de protection rigoureux pour réduire le risque pour tous. La présente directive concerne les établissements alimentaires lors de la deuxième phase. S'ils fournissent des services, ces établissements **doivent prendre les mesures suivantes pour réduire le risque de transmission de COVID-19 parmi les employés, parmi les clients et dans la communauté. Pour de plus amples renseignements, consultez le site coronavirus.dc.gov/phasetwo.**

Veillez remarquer que toute personne rencontrant des symptômes de COVID-19 ou ayant récemment été exposée à une personne ayant reçu un diagnostic de COVID-19 devrait s'abstenir de travailler ou de se rendre dans un restaurant pour ne pas exposer d'autres personnes. Les symptômes de la COVID-19 sont notamment les suivants : fièvre (subjective ou de 38 degrés Celsius), frissons, toux, essoufflements ou difficultés respiratoires, fatigue, maux musculaires ou courbatures, maux de tête, perte inhabituelle du goût ou de l'odorat, mal de gorge, congestion nasale ou nez qui coule, nausée ou vomissements, diarrhée ou autres malaises.

Renseignements généraux pour les restaurants lors de la deuxième phase

- Le service est limité aux zones en extérieur et en intérieur à une capacité maximale de 50 % pour les clients assis seulement (y compris dans les restaurants d'hôtel), les tables devant être disposées de manière à ce que les clients soient à une distance minimale de 2 mètres, ainsi qu'à la nourriture à emporter.
- Les clients peuvent être servis au bar d'un restaurant uniquement s'ils sont assis à une distance minimale de 2 mètres et qu'aucun barman ne travaille derrière le comptoir.
- **Il est toujours interdit d'être debout au comptoir d'un bar.**
- Les tables se limitent toujours à 6 personnes appartenant de préférence au même foyer.
- Les clients sont encouragés à faire des réservations, à donner leur nom et leurs coordonnées, et à enregistrer leur heure d'arrivée. **Les registres de restaurant doivent être conservés pendant au moins 30 jours.**

Les employés et les clients doivent prendre des mesures de prévention quotidiennes

- **Restez chez vous si vous vous sentez malade** ou avez récemment été exposé(e) à une personne atteinte de COVID-19.
- Maintenez une distance d'au moins 2 mètres avec les autres personnes lorsque cela est possible.
- Les employés doivent porter une protection pour le visage en tissu lorsqu'ils travaillent et se laver fréquemment les mains, y compris avant et après avoir utilisé les toilettes, avant de servir les plats et les boissons, et après avoir retiré les assiettes, les verres, les couverts et les serviettes utilisés des tables.
- Les employés doivent porter des gants lorsqu'ils manipulent des aliments prêts à consommer.
- Les clients doivent porter une protection pour le visage lorsqu'ils ne mangent pas ou ne boivent pas (p. ex. lorsqu'ils passent commande, avant d'être servis et après avoir terminé leur repas) et maintenir une distance de 2 mètres par rapport aux personnes ne faisant pas partie de leur groupe.
- Lavez-vous fréquemment les mains (à l'eau et au savon ou à l'aide d'un désinfectant pour les mains à base d'alcool).
 - Les moments clés pour se laver les mains sont notamment :
 - avant de manger ;
 - après avoir été aux toilettes ;

- avant et après avoir enfilé, touché ou retiré une protection pour le visage ;
- avant et après le travail et les pauses ;
- avant et après avoir servi chaque client ;
- après avoir touché les affaires d'une autre personne ; et
- après s'être mouché, avoir toussé ou éternué.

Facteurs relatifs aux employeurs favorisant la sécurité des employés et des clients

Facteurs relatifs aux établissements

- Placez des affiches indiquant qu'aucune personne présentant une fièvre ou des symptômes de COVID-19 n'est autorisée à entrer dans l'établissement et exigeant le port d'un masque ou d'une protection pour le visage.
- Un désinfectant pour les mains doit être facilement accessible à l'entrée de chaque établissement.
- Mettez à disposition des fournitures pour assurer une bonne hygiène des mains. Ces fournitures sont notamment de l'eau et du savon, du désinfectant pour les mains contenant au moins 60 % d'alcool (sur chaque table, si les stocks le permettent), des serviettes en papier, des mouchoirs, des lingettes désinfectantes et des poubelles automatiques/à pédale.
- Notifiez et rappelez aux chauffeurs de livraison indépendants et à tout fournisseur les exigences en matière de distanciation sociale, de protection du visage et d'hygiène des mains.
- Les buffets à volonté, les buffets de crudités et les zones de service communes sont permises si un employé y sert les aliments.
- L'utilisation de menus en papier jetable est vivement encouragée. Les menus jetables doivent être jetés après chaque utilisation. Si un menu réutilisable est employé, il doit être nettoyé et désinfecté après chaque utilisation.
- Les articles des zones de libre-service telles que les comptoirs de boissons, de condiments, de couverts et de serviettes doivent être retirés, et les employés doivent plutôt les donner directement aux clients. L'utilisation d'articles à usage unique est vivement encouragée.

Facteurs relatifs aux employés

- Fournissez au personnel des équipements de protection individuelle adéquats (par ex. masques, gants) et des protections pour le visage en tissu.
- Planifiez les quarts de travail, les heures de début et les heures de pause de manière échelonnée autant que possible.
- Mettez en place des politiques de congé maladie flexibles, non punitives et permettant aux employés malades de rester chez eux. Les politiques de congé doivent également prendre en considération les employés devant rester chez eux pour garder leurs enfants si les écoles ou les garderies sont fermées, ou devant s'occuper de parents malades.
- Sensibilisez les employés à la COVID-19. Pour de plus amples renseignements, consultez le site coronavirus.dc.gov.
- **Pour de plus amples renseignements sur les restaurants**, veuillez consulter le site web des Centers for Disease Control and Prevention (CDC) : [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html)

Évitez les contacts étroits et réduisez les points de contact

- Si possible, prévoyez une entrée et une sortie séparées pour l'établissement afin de permettre un flux unidirectionnel des clients.
- Créez et mettez en œuvre un processus de séparation des clients lorsqu'ils attendent une table (p. ex. marquage au sol, distanciation à l'extérieur ou attente dans les voitures). Ne permettez pas aux clients de se rassembler dans les espaces d'attente ou au bar.
- Interdisez les activités qui obligent les clients à se rassembler.

- Lorsque cela est possible, les employés doivent rester à l'écart les uns des autres pour éviter tout regroupement et pour respecter l'espacement de 2 mètres obligatoire dans le cadre de la distanciation sociale.
- Les poignées de main et autres contacts de personne à personne entre employés ou avec les clients sont découragés sur le lieu de travail.
- Les employés doivent éviter d'utiliser les téléphones, tables, bureaux et autres outils et équipements de travail d'autres employés (p. ex. stylos, crayons, porte-additions, etc.).

Contrôle et surveillance des symptômes

- Réalisez un contrôle quotidien des employés (p. ex. questionnaires sur les symptômes) avant qu'ils n'accèdent à l'établissement, par téléphone ou en personne.
- Aucun employé signalant des symptômes ou testé positif pour la COVID-19 ne doit accéder aux locaux.
- Séparez les employés tombant malade sur le lieu de travail des autres employés et des clients. Envoyez immédiatement les employés malades chez eux.
- Tenez un registre quotidien d'au moins 30 jours des personnes présentes dans le restaurant.

Nettoyage et désinfection/aseptisation

- Nettoyez et désinfectez les surfaces fréquemment touchées ou utilisées par les employés (p. ex. poignées de porte, stations de travail, ordinateurs) au moins toutes les quatre à six heures, ainsi que les objets et surfaces partagés (p. ex. terminaux de commande et de paiement, caisses, tables, comptoirs, coupelles pour ticket) entre chaque utilisation.
- Tous les articles de table doivent être soit à usage unique et éliminés après usage, soit nettoyés et aseptisés entre les utilisations/places de table. Cela comprend les écrans de commande numérique, les couverts, la vaisselle, les verres, les nappes et les récipients de serviettes et de condiments (c'est-à-dire tous les articles qui peuvent avoir été touchés par les clients).
- Les tables et les chaises doivent être nettoyées et désinfectées après chaque utilisation, et les porte-additions doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation. Veillez à ne pas laisser de résidus de produits de nettoyage ou de désinfection sur les tables.
- Les toilettes doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment et être marquées et surveillées de manière appropriée afin de garantir le respect des directives de distanciation sociale. Veillez à ce qu'une quantité suffisante de savon et de serviettes en papier soit présente à tout moment.
- Toutes les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées et désinfectées au moins toutes les deux heures. Les procédures de nettoyage du restaurant doivent être élaborées avant l'ouverture et communiquées aux employés pour qu'ils reçoivent la formation nécessaire.
- Vérifiez que les machines à laver la vaisselle fonctionnent aux températures de lavage et de rinçage requises et assurez un approvisionnement suffisant en détergents et en désinfectants adéquats.
- Pour de plus amples renseignements sur les désinfectants efficaces contre le virus causant la COVID-19, consultez le site web du CDC sur [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html)

Facteurs relatifs aux bâtiments

- Si le bâtiment est resté fermé pendant une période prolongée, rappelez-vous de vérifier que les systèmes CVC et de transmission d'eau ne présentent aucun danger. Pour de plus amples renseignements, consultez la directive du CDC relative à la réouverture des bâtiments après un arrêt ou un fonctionnement réduit de longue durée : [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html).

Préparez un plan d'intervention en cas d'exposition à la COVID-19

- Préparez un plan d'intervention si un employé ou un client reçoit un diagnostic de COVID-19.
- Identifiez un point de contact dans l'établissement auquel tout employé testé positif pour la COVID-19 peut communiquer sa situation, s'il le souhaite.
- Si un employé décide d'informer l'établissement qu'il a été testé positif pour la COVID-19, l'établissement doit disposer d'un processus de notification pour communiquer ce qui suit au personnel :
 - Sensibilisation à la COVID-19 et notamment aux symptômes l'accompagnant
 - Directive pour les contacts d'une personne atteinte de COVID-19, disponible sur coronavirus.dc.gov
 - Des renseignements sur les options de dépistage de COVID-19 dans le District de Columbia sont disponibles sur coronavirus.dc.gov/testing.
- Si un employé signale à l'établissement qu'il a été testé positif pour la COVID-19 **ET** que l'employé a eu un contact étroit avec des clients/visiteurs **OU** si un client/visiteur signale à l'établissement qu'il a été testé positif pour la COVID-19, l'établissement doit
 - le notifier à DC Health par courrier électronique aux adresses coronavirus@dc.gov et food.safety@dc.gov en indiquant les informations suivantes :
 - « COVID-19 Consult » dans la ligne d'objet
 - Nom et numéro de téléphone direct du meilleur point de contact au sein de l'établissement pour que DC Health le rappelle
 - Nombre estimé de clients/visiteurs potentiellement exposés
 - Bref résumé de l'incident/de la situation
- Un enquêteur de DC Health réalisera un suivi de toutes les notifications envoyées par courrier électronique sous 24 heures.

Les directives ci-dessus continueront d'être mises à jour selon l'évolution de la flambée. Veuillez consulter régulièrement le site coronavirus.dc.gov pour obtenir des renseignements à jour.